

# **Examen VMBO-GL versie blauw**

# **2019**

gedurende 100 minuten

**profielvak HBR – CSPE GL**

**onderdeel A**

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

Bij dit onderdeel horen digitale bestanden.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 24 punten te behalen.

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

## **Overzicht examen**

Het CSPE bestaat uit drie onderdelen.

In het overzicht staat hoeveel punten je per onderdeel kunt behalen en welke opdrachten je gaat uitvoeren in dit onderdeel.

## **Overzicht examen**

<b>onderdeel</b>	<b>punten</b>	<b>opdrachten</b>
A	24	<ul style="list-style-type: none"><li>– een sfeerimpressie maken en motivatie schrijven</li><li>– materialen bestellen</li><li>– economische berekeningen maken</li><li>– een menukaart samenstellen</li></ul>
B	40	
C	36	

## **Inleiding**

### HOW TO POP IT UP

Je werkt bij restaurant Tapasbar Barcelona in Amsterdam en wilt graag het restaurant promoten om meer naamsbekendheid te werven. Nu krijgt het restaurant de kans om tijdelijk een locatie te bemachtigen om dit te realiseren. Hier start een pop-uprestaurant. Dit is een tijdelijk restaurant.

Om pop-uprestaurant Tapasbar Barcelona te starten is een locatie nodig. In een advertentie zie je een mogelijkheid om een tijdelijke locatie voor het pop-uprestaurant te kunnen huren in de Foodhallen. Dit is een overdekte markthal met eetkraampjes. Jij gaat een motivatie schrijven als reactie op de advertentie en maakt hier een sfeerimpressie bij.

## Advertentie Foodhallen

### Restaurant voor pop-uplocatie Amsterdam

Foodhallen - Amsterdam

#### Op zoek naar een nieuwe uitdaging met je bedrijf?

De succesvolle pop-upformule, de Foodhallen in Amsterdam, is op zoek naar een tapasrestaurant dat zich tijdelijk wil vestigen in de Foodhallen van Amsterdam.

#### Waar moet je bedrijf aan voldoen?

Wij zoeken een restaurant dat een ster is in het bereiden en serveren van (kleine) Spaanse gerechtjes in combinatie met een lekker drankje. Je bent goed in plannen, samenwerken met andere bedrijven en organiseren.

Heb jij het tapasrestaurant dat zich graag een aantal dagen wil vestigen in de Foodhallen van Amsterdam en voldoe je aan de gestelde eisen?

Schrijf dan een e-mail met motivatie naar:

[info@foodhallenamsterdam.com](mailto:info@foodhallenamsterdam.com)

#### Wat heb je nodig

- het bestand vb\_sfeerimpressie\_gl
- het bestand vb\_motivatie\_gl
- map met afbeeldingen Barcelona

### **Uitvoering sfeerimpressie**

- Lees de advertentie van de Foodhallen op de vorige pagina.
- Open vb\_sfeerimpressie\_gl en sla het op als vb\_sfeerimpressie\_gl [jouw naam].
- Bekijk de map afbeeldingen Barcelona.
- Maak een sfeerimpressie die de sfeer van jouw restaurant laat zien.
- De sfeerimpressie moet op 1 pagina passen.
- Zet de afbeelding met de naam van het restaurant in het midden van het bestand.
- Kies 6 andere geschikte afbeeldingen om de sfeer van het bedrijf zo goed mogelijk weer te geven.
- Maak een overzichtelijke en aantrekkelijke sfeerimpressie.
- Maak een afdruk.

### **Uitvoering mail motivatie**

- Open vb\_motivatie\_gl en sla het op als vb\_motivatie\_gl [jouw naam].
- Vul de vakken Aan en Onderwerp in en stel een zakelijk e-mailbericht op.
- Gebruik een gepaste aanhef en afsluiting.
- Stel jezelf voor en geef aan welke opleiding/achtergrond je hebt.
- Geef een korte omschrijving van je bedrijf.
- Geef een motivatie waarom jij met jouw bedrijf een plek in de Foodhallen wilt hebben. Geef ook aan waarom jouw bedrijf goed past binnen de Foodhallen.
- Verwijs naar de sfeerimpressie die je hebt gemaakt.

### **Als je klaar bent**

Maak een afdruk van het bestand.

Het pop-uprestaurant gaat door. Om je pop-uprestaurant in te richten moet je de materialen huren. Jij maakt een bestellijst en berekent een aantal kosten.

### **Wat heb je nodig**

- het bestand vb\_bestellijst\_gl

### **Uitvoering**

- Open vb\_bestellijst\_gl en sla het op als vb\_bestellijst\_gl [jouw naam].
- Bestel de juiste materialen voor het pop-uprestaurant volgens de aanwijzingen en eisen.
- Vul overal de juiste aantallen in.
- De (sub)totalen worden automatisch berekend.
- Als je alle materialen hebt gekozen zie je de bestellijst.
- Controleer je bestellijst.

### **Aanwijzingen en eisen**

- Er kunnen maximaal 80 personen in het restaurant geplaatst worden.
- De tafels zijn 1 keer per avond bezet.
- Voor 60% van de gasten worden 4-persoonstafels gehuurd en voor 40% van de gasten worden 2-persoonstafels gehuurd.
- Alle tafels worden opgedekt met linnen servetten, medium messen en medium vorken.
- Per gast wordt er een wijn- en een waterglas ingedekt.
- Op elke 4-persoonstafel staat een waterkaraf van 1 liter.
- Op elke 2-persoonstafel staat een waterkaraf van  $\frac{1}{2}$  liter.
- Per gast wordt één stoel gehuurd. De stoelen hebben geen armleuningen.
- Om afscheidingen tussen tafels te creëren, worden er 6 verrijdbare plantenbakken gebruikt.
- De garderobe biedt plaats aan minimaal 80 jassen.
- Voor elke gast wordt een medium bord ( $\varnothing$  max 24 cm) ingedekt. Je bestelt 25% meer borden voor de zekerheid.
- De gasten krijgen tijdens het diner nog een keer schoon bestek ingedekt.
- De tapasgerechtjes worden geserveerd in een terracotta schaaltje. Je hebt 240 terracotta schaaltjes nodig.
- Kies altijd voor de goedkoopste variant.

### **Als je klaar bent**

Maak een afdruk met de knop Print.

4p **3** Economische berekeningen maken

Voor het pop-uprestaurant maak je een overzicht van een aantal verwachte kosten en opbrengsten.

vraag 1a

De restauranthuur bedraagt € 780,00 per dag, inclusief btw. Bij een totaalhuur boven € 2000,00 krijg je 13% korting op het totaalbedrag.

Je huurt het restaurant 3 dagen.

Hoeveel euro moet je betalen voor de totale huur van het pop-uprestaurant?

.....  
.....  
.....

vraag 1b

De eigenaar verwacht drie dagen een volledige bezetting van 80 gasten per dag te hebben.

Wat zijn de huurkosten van het restaurant per betalende gast?

.....  
.....  
.....

vraag 2a

- Het pop-uprestaurant is 3 dagen in bedrijf.
- Per dag kunnen er maximaal 80 personen komen eten.
- Een tapasmenu kost € 37,50 per persoon.
- Aan drankjes verwacht je € 10,00 per persoon om te zetten.
- Het pop-uprestaurant is elke dag volgeboekt.

Hoeveel euro bedraagt de verwachte omzet van het pop-uprestaurant?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

vraag 2b

- De inkoopwaarde van het tapasmenu is 32% van de tapasomzet.
- De inkoopwaarde van de dranken wordt op 18% van de drankomzet geschat.

Hoeveel euro bedraagt de verwachte inkoopwaarde van de omzet?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

vraag 2c

Hoeveel euro bedraagt de brutowinst?

.....  
.....  
.....

8p 4 Een menukaart samenstellen

Voor het pop-uprestaurant moet een menukaart samengesteld worden. Met de menukaart wil je gasten kennis laten maken met de Spaanse keuken. Je gaat eerst gerechten bekijken en uitkiezen en verwerkt deze later in een menukaart.

### **Wat heb je nodig**

- het bestand vb\_gerechtenmap\_gl

### **Uitvoering**

- Open vb\_gerechtenmap\_gl en sla het op als vb\_gerechtenmap\_gl [jouw naam].
- Lees de uitleg in het bestand.
- Bekijk de gerechten in het bestand.
- Kies in de kolom (vers) kruid de afbeeldingen van het juiste verse kruid als er in dat gerecht verse kruiden worden gebruikt.  
Niet in elk gerecht zitten verse kruiden.
- Druk op de knop Volgende om naar de menukaart te gaan.
- Druk op de knop Uitleg en lees de uitleg bij de menukaart.
- Stel het menu samen volgens de aanwijzingen en eisen.

### **Aanwijzingen en eisen**

- Er staan in totaal 8 verschillende gerechten op de kaart.
- Er staan minimaal 2 visgerechten, 2 vleesgerechten en 2 vegetarische gerechten op de kaart.
- De gerechten waar kaas in zit zijn ook geschikt voor vegetariërs.
- Op de kaart staan minimaal 2 gerechten die geschikt zijn voor gasten met een glutenallergie.
- Op de kaart staan minimaal 2 gerechten die geschikt zijn voor gasten met een schaaldierallergie.
- De gerechten die niet geschikt zijn voor mensen met een glutenallergie, zijn aangegeven met het juiste allergenensymbool op de menukaart.
- De gerechten die niet geschikt zijn voor mensen met een allergie voor kippenei, zijn aangegeven met het juiste allergenensymbool op de menukaart.
- De gerechten die niet geschikt zijn voor mensen met een schaaldierallergie, zijn aangegeven met het juiste allergenensymbool op de menukaart.

### **Als je klaar bent**

Maak een afdruk met de knop Print.

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