

Examen VMBO-GL

2025

versie blauw, onderdeel B

profielmodule 1 – gastheerschap

profielvak-cspe HBR –GL

opdrachten

Naam kandidaat _____

Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 190 minuten.
Voor dit onderdeel kun je maximaal 41 punten behalen.
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten je kunt halen.

opdrachten onderdeel B

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

16p 1 Maak de vragen en opdrachten bij onderdeel B in Facet.

Je gaat:

- theorievragen (minitoetsvragen) maken
- opdrachten maken over het handelen van een gastheer aan de hand van een filmfragment
- een opdracht maken over een mocktail.

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

Straks serveer je een driegangenmenu aan een tafel met vier gasten.

Voor het nagerecht dek je de lepel en de vork van het kopbestek in.

De examiner vertelt je welk nagerecht je serveert.

Noteer hier de naam van het nagerecht:

.....

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.
- Leg het juiste serveerbestek op de gueridon.
- 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.

Straks komen de gasten in het restaurant. Nadat je de gasten geplaceerd hebt, bied je ze een mocktail aan: de Raspberry Eye.

3p **3 Mocktails maken**

Wat heb je nodig

- de bijlage

Uitvoering

Voordat de gasten arriveren:

- De examinerator geeft aan wanneer jij deze opdracht kunt uitvoeren.
- Lees de receptuur van de mocktail in de bijlage door.
- Op de werkbank staan alle ingrediënten en materialen klaar.
- Maak de mise-en-place voor 4 mocktails.
- Ruim de werkplek op.

Nadat de gasten geplaceerd zijn:

- Zet op de gueridon alles klaar wat je nodig hebt.
- Maak de mocktails verder serveerklaar.
- Serveer de mocktails aan de gasten.

Als je klaar bent

- Ruim de gueridon op.

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 de mocktail en 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 mocktail en de gerechten in de bijlage gebruiken.

18p **4 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.
- Vertel de gasten dat je een mocktail gaat serveren als aperitief.
- Plaats het tableau met alles voor de mocktails op de gueridon.
- Maak de mocktails serveerklaar en vertel ondertussen aan de gasten wat je doet.
- Serveer de mocktails.
- 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 gasten of je water kunt inschenken. Plaats de fles/karaf op een side-plate op de gueridon.
- Serveer het brood met roomboter, tapenade en olijfolie.
- Neem op een geschikt moment de bestelling voor de dranken op.
- Serveer het voorgerecht.
- Serveer het hoofdgerecht.
- Serveer het nagerecht.
- Serveer na het menu koffie of thee naar wens.
- Handel de rekening af zoals dit op school gebruikelijk is.
- 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.