

gedurende 170 minuten

profielvak HBR – CSPE GL

onderdeel C

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen een bijlage, een uitwerkbijlage en een digitaal bestand.

Dit onderdeel bestaat uit 5 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 36 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

onderdeel	punten	opdrachten
A	24	
B	40	
C	36	<ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– een praktijksituatie beoordelen– dranken bereiden en serveren– mise-en-place maken– gasten ontvangen en menu serveren

15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

3p 2 Praktijksituatie beoordelen

Je gaat een filmfragment bekijken van een gastvrouw die twee gasten ontvangt, placeert en een gerecht serveert. Jij gaat het handelen van de gastvrouw beoordelen.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_filmfragment_HBR_gl
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- Open het bestand vb_filmfragment_HBR_gl.
- Lees de vragen in de uitwerkbijlage goed door.
- Bekijk het filmfragment. Je mag het vaker bekijken.
- Tijdens het kijken mag je aantekeningen maken.
- Beantwoord daarna de vragen in de uitwerkbijlage.

2p 3 Dranken bereiden en serveren

Je gaat vier dranken bereiden en serveren.

Wat heb je nodig

- de bestelling die je ontvangt van de examinator.

Uitvoering

- Bekijk de bestelling die je ontvangt van de examinator.
- De glazen en flessen staan al klaar.
- Maak de dranken transportklaar. Je mag gebruik maken van een schenkmaat of maatglas.
- Transporteer de vier dranken naar de tafel die de examinator aanwijst.
- Serveer de dranken.

Als je klaar bent

- Laat de examinator de uitvoering controleren.
- Ruim alles weer op volgens de aanwijzingen van de examinator.

Straks serveer je een driegangenmenu aan een tafel met vier gasten. De examiner vertelt je hoe laat je klaar moet zijn met de mise-en-place, omdat dan de gasten arriveren.

Om uur arriveren de gasten voor de lunch of het diner.

Wat heb je nodig

- de bijlage
- de 4 menukaarten

Uitvoering

- Lees de informatie in de bijlage over het menu dat geserveerd wordt.
- Dek in het restaurant een tafel voor vier personen met het couvert voor het menu.
- Dek vier wijnglazen en vier waterglazen in.
- Maak de mise-en-place.
- 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.
- Kies een vorm voor de servetten en vouw vier servetten.
- Zorg ervoor dat het restaurant in orde is voordat de gasten komen.

De mise-en-place is voorbereid. Je ontvangt nu de gasten en gaat het menu serveren.

Wat heb je nodig

- de bijlage
- de 4 menukaarten

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 serveert. Je kunt vertellen wat je er zelf al van weet, maar je kunt ook de volgende informatie gebruiken.

Cocktail van gerookte makreel en sperziebonen

- Makreel is een zoutwatervis die onder andere voorkomt in de Noordzee.
- De pestomayonaise is bereid met pesto. Pesto is een Italiaanse saus bereid met basilicum, pijnboompitten, olijfolie en pecorino of Parmezaanse kaas.

Pot-au-feu met geïnceerde bospeen en rijst

- Pot-au-feu betekent pot van het vuur. Dit is een Franse benaming voor een stoofgerecht bestaande uit vlees en groenten.
- Het vlees is een dijfilet van scharrelkip. Dit is langzaam gestoofd met knolselderij, winterwortel, kastanjechampignons en zilveruitjes.
- Klassiek glaceren gebeurt met boter en suiker. In dit menu wordt de bospeen geïnceerd met boter en sinaasappelsap.

Fruittaartje met banketbakkersroom en ijs**Vanille-ijs:**

- Vanille is de peulvrucht van de vanilleorchidee. De oorsprong hiervan ligt in Mexico.
- De Bourbonvanille is een van de betere vanillesoorten.
- De smaak van vanille is onovertroffen en zeer geliefd.

Aardbeien-roomijs:

- Het ijs is gemaakt van 100% Hollandse aardbeien.
- De aardbei is familie van de roos.

Voordat je begint

- Lees in de bijlage de informatie over het menu en de aanwijzingen voor het serveren door voordat je de gasten ontvangt.
- Denk alvast na over wat je de gasten wilt vertellen over het menu en de gerechten.
- Bestudeer de informatie over de ijssoorten.

Aanwijzingen

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

Lees hier hoe je brood, boter, olijfolie en tapenade 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 boter, 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 en de boter, olijfolie en tapenade staan tot na het voorgerecht.

Uitvoering

- Ontvang en placeer de vier gasten.
- Serveer het aperitief.
- Serveer het brood met boter, olijfolie en tapenade.
- Reik de menukaarten uit en geef de gasten uitleg over het menu. Maak duidelijk welke keuze de gast heeft.
- Geef de keuze 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 tafel.
- Serveer het voorgerecht.
- Serveer het hoofdgerecht.
- Serveer het nagerecht.
- Serveer na het menu koffie of thee naar wens.
- Houd de rekening bij, maak de rekening op en presenteer deze.
- 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.
- Lever de vier uitgereikte menukaarten in bij de examinerator.

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