

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 examen 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	41	
C	36	<ul style="list-style-type: none">- minitoets maken- praktijksituatie beoordelen- dranken inschenken- mise-en-place maken- gasten ontvangen en menu serveren

15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

2p 2 Praktijksituatie beoordelen

Je gaat een filmfragment bekijken van een gastvrouw die een menu en dranken serveert.
Jij beoordeelt of het handelen van de gastvrouw juist is.

Wat heb je nodig

- het filmfragment vr_filmfragment_HBR_gl
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

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

3p 3 Dranken inschenken

In het restaurant staan op een werktafel acht flessen drank, acht verschillende soorten glazen en een jigger klaar.
Je krijgt de opdracht om vier verschillende dranken in te schenken.
De examinerator geeft aan of je variant a of b moet uitvoeren.

Voor de verschillende soorten dranken gelden de volgende schenkmaten:

- gedistilleerde dranken 35 ml
- wijn 125 ml
- versterkte wijn 60 ml
- mousserende wijn 100 ml

Uitvoering

- Variant a: schenk de dranken 1, 3, 5 en 7 in de juiste glazen in de juiste hoeveelheid.
- Variant b: schenk de dranken 2, 4, 6 en 8 in de juiste glazen in de juiste hoeveelheid.
- Zet bij elk ingeschonken glas de gebruikte fles.
- Meld het bij de examinerator als je klaar bent met de uitvoering van deze opdracht.

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

- 4p 4 Mise-en-place maken
Maak de mise-en-place in het restaurant.

Wat heb je nodig

- vier menukaarten
- de bijlage

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 zoals dat op school gebruikelijk is.
- Van de examinator 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.

Als je dranken en gerechten serveert, maak je contact met de gasten. Hierbij kun je de gasten vandaag wat vertellen over de gerechten die je serveert. Je kunt dan vertellen wat je er zelf al van weet maar je kunt ook de informatie hieronder gebruiken.

Voorgerecht
<ul style="list-style-type: none">– Gravad lax, is gemarineerde rauwe zalm. Zalm is een zoet- en zoutwatervis.– Forel is een zoetwatervis.
Hoofdgerecht
<ul style="list-style-type: none">– Pandanrijst: wordt ook wel jasmijnrijst genoemd en is afkomstig uit Thailand.– De rijst heeft een lange korrel, bloemig aroma en nootachtige smaak.– Een tajine is oorspronkelijk een stoofpot van aardewerk. De tajine wordt voornamelijk gebruikt in de Noord-Afrikaanse landen (bijvoorbeeld de Marokkaanse en Tunesische keuken). Bij het hoofdgerecht kunt u kiezen voor een tajinesaus.
Nagerecht
<ul style="list-style-type: none">– In het nagerecht is golden syrup gebruikt. Dit is een stroop gemaakt van rietsuikersap.– Ook is er balsamicoazijn gebruikt, een aromatische azijn. Hij wordt van Trebbiano-druiven gemaakt, die groeien in de omgeving van Modena, Noord-Italië.

Wat heb je nodig

- vier menukaarten
- de bijlage

Voordat je begint

- Lees de bijlage met de informatie over het menu en de serveerwijzen door voordat je de gasten ontvangt.
- Denk alvast na over wat je de gasten wilt vertellen over het menu en de gerechten.

Aanwijzingen

- Serveer de dranken en het menu volgens de informatie 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, 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 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 brood, boter, tapenade en olijfolie staan tot na het voorgerecht.

Uitvoering

- Ontvang en placeer de vier gasten.
- Serveer het aperitief.
- Serveer het brood met boter, tapenade en olijfolie.
- Reik de menukaarten uit en geef de gasten uitleg over het menu. Maak duidelijk welke keuzes de gast heeft.
- Serveer een fles of karaf water; vraag aan de gast 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 ze.
- 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.