



Examen VSBO TKL

2024

tijdvak 1
maandag 13 mei
07.30 - 10.00 uur

Hospitality Koken en Serveren

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Beantwoord alle vragen in dit opgavenboekje.

Dit examen bestaat uit 40 vragen.
Voor dit examen zijn maximaal 47 punten te behalen.
Voor elk vraagnummer staat hoeveel punten met een goed antwoord behaald kunnen worden.

Meerkeuzevragen

- Omcirkel het goede antwoord (voorbeeld 1).
- Geef verbeteringen aan volgens voorbeeld 2 of 3.

- (1) A
 ⓑ
 C
 D
- (2) A
 ⓧ
 Ⓢ
 D
- (3) B A
 ⓧ
 ⓧ
 D



- 1p 1 Hierboven staat de belangrijkste grondstof van bier afgebeeld.
→ Noteer de naam van deze grondstof.

.....

- 1p 2 Het verschil tussen zwak en sterk alcoholische dranken zit in
A de inhoud.
B de smaak.
C het alcoholgehalte.



- 1p 3 Uit welk land is het bovenstaande bier afkomstig?
A Venezuela
B Nederland
C Mexico

1p 4 Bij welk type drank geldt Appellation Contrôlée?

.....

1p 5 Wat is een sommelier?

.....

.....

1p 6 Hoe komt espressokoffie aan de schuimlaag op de koffie?

.....



1p 7 Hoe wordt de bovenstaande manier van koffie serveren genoemd, waarbij koffie met whiskey, bruine suiker en ongezoete slagroom wordt geserveerd?

- A Caribbean coffee
- B Dutch coffee
- C French coffee
- D Irish coffee



- 1p 8 Bij de bereiding van welke drank wordt het bovenstaande materiaal gebruikt?
- A cocktail
 - B likeur
 - C thee

- 1p 9 Welke van de onderstaande dranken is een voorbeeld van een sterk alcoholische drank?



Bier

A



Cognac

B



Cola

C



Witte wijn

D

Hieronder staan twee stellingen.

I Door toevoeging van smaakmakers aan de alcohol krijgen gedistilleerde dranken hun geur, smaak en kleur.

II Wijn valt onder sterk alcoholische dranken.

1p 10 Wat geldt voor de bovenstaande stellingen?

- A Alleen stelling I is juist.
- B Alleen stelling II is juist.
- C Beide stellingen zijn juist.
- D Beide stellingen zijn onjuist.



1p 11 Welke soort wijn past, volgens de regels, het beste bij het bovenstaande gerecht?

- A witte wijn
- B rosé wijn
- C mousserende wijn
- D rode wijn



- 1p 12 Welk nagerecht wordt in een 12-gangen menu geserveerd vóór het bovenstaande nagerecht?
- A kaas
 - B fruit
 - C zoet warm nagerecht
 - D zoet ijsgerecht

MENU Tomatensoep geserveerd met stokbrood *** Kip Cordon bleu geserveerd met aardappel uit de oven, peultjes en tomatensaus *** Flensjes met vanille-ijsje
--

- 1p 13 Welke fout zit er in het bovenstaande menu?

.....

- 1p 14 Noteer een ontbijtgerecht dat onderdeel is van het Amerikaans ontbijt.

.....

- 1p 15 Welke maaltijd wordt normaliter tussen 18.00 en 22.00 uur geserveerd?

.....



1



2

- 2p 16 Bij welke hoofdmaaltijd van de dag kunnen de gerechten van bovenstaande afbeeldingen technisch correct geserveerd worden?

1:

2:

- 1p 17 Een maaltijd bestaat uit: een kommetje heldere kippensoep, ossenhaas met friet en gesauteerde groenten en een bavaroise.
→ Bij welke hoofdmaaltijd van de dag kan het bovenstaande menu technisch correct geserveerd worden?

.....

- 1p 18 Welke van de onderstaande nagerechten heeft geen melk als ingrediënt?



flensjes

A



mousse

B



dame blanche

C



sorbetijs

D

- 1p **19** Welke onderstaande gerechten horen bij een continentaal ontbijt?
- A aardappelsalade-spek-fruit
 - B broodproducten-spek-fruit
 - C toast, jam, fruit, broodproducten en koffie of thee
 - D toast, pannenkoek, fruit, koffie of thee

Hieronder staan twee stellingen.

- I Een brunch wordt alleen op feestdagen geserveerd
- II Een brunch wordt meestal in buffetvorm gepresenteerd

- 1p **20** Wat geldt voor de bovenstaande stellingen?
- A Alleen stelling I is juist.
 - B Alleen stelling II is juist.
 - C Beide stellingen zijn juist.
 - D Beide stellingen zijn onjuist.

- 3p **21** Noteer het hoofdproduct van de drie belangrijkste groepen bedrijven uit de bedrijfstak horeca.

1 HO:

2 RE:

3 CA:

- 2p **22** Noteer twee kooktechnieken.

1

2

- 1p **23** Noteer een voordeel van het gebruik van convenience producten.

.....



1p 24 Welke basiskooktechniek is hierboven afgebeeld?

- A braden
- B frituren
- C sauteren



1p 25 Wat is de naam van het bovenstaande gereedschap?

- A garde
- B mixer
- C spatel

1p 26 Noteer een functie van de sous-chef de cuisine.

.....

1p 27 Noteer een reden waarom beroepskleding belangrijk is voor een bedrijf.

.....

.....

1p 28 Wat is het verschil tussen een heldere soep en een gebonden soep?

.....

.....

1p **29** Welke van de onderstaande koude voorgerechten bevat citrusvrucht?
A aspergecocktail
B Floridacocktail
C kipcocktail

1p **30** Welke onderstaande materiaalsoort wordt het meest gebruikt in de keuken?
A aluminium
B blik
C koper
D roestvrijstaal

1p **31** Waar zit het belangrijkste verschil in, bij rundergehakt en varkensgehakt?

.....



1p **32** Wat voor dier staat hierboven afgebeeld?
A schelpdier
B schaaldier
C weekdier

2p **33** Noteer twee voorbeelden van een kruid.

1

2:

3p 34 Kruis hieronder aan wat voor soort fruit staat afgebeeld.

	<u>Citrusfruit</u>	<u>Tropisch fruit</u>	<u>Hard fruit</u>
			
			
			
			

1p 35 Wat is de beste plek om groenten te bewaren?

.....

.....

1p 36 Waarom kan melk die vers van de koe komt beter niet rauw gebruikt worden?

.....

.....

1p 37 Wat is het vetgehalte in koffiemelk?

.....

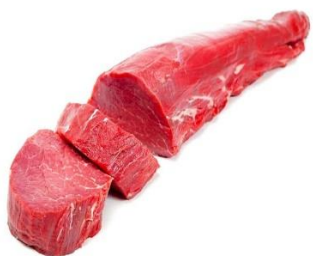
1p 38 Waarom is het goed om minstens een keer per week vis te eten?

.....

1p 39 Hoe herken je dat vlees van goede kwaliteit is?

- A het vlees heeft een frisse geur
- B het vlees is taai
- C het vlees bevat bindweefsel en vet

1p 40 Welke van de onderstaande vleessoorten is het meest geschikt om soep van te trekken?



ossenhaas

A



schenkel

B



t-bonesteak

C