



Examen VSBO TKL

2025

tijdvak 1
woensdag 7 mei
07.30 - 10.00 uur

Hospitality Koken en Serveren

Naam kandidaat _____ Kandidaat nummer _____

Beantwoord alle vragen in dit opgavenboekje.

Dit examen bestaat uit 36 vragen.
Voor dit examen zijn maximaal 46 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 Wat voor gerecht past in de regel bij een rode wijn?

.....

1p 2 Welke tussenmaaltijd wordt er tussen de lunch en het diner geserveerd?

- A brunch
- B déjeuner dinatoire
- C souper

1p 3 Wat is de correcte serveervolgorde van de voorgerechten volgens het 12-gangen menu-schema?

- A koud voorgerecht – soep – warm voorgerecht
- B soep – koud voorgerecht – warm voorgerecht
- C warm voorgerecht – soep – koud voorgerecht



1p 4 Wat voor ontbijttype staat hierboven afgebeeld?

- A Amerikaans ontbijt
- B continentaal ontbijt
- C Engels ontbijt
- D Frans ontbijt

Caesarsalade met kip ***** Mosterdsoep met zalmsnippers ***** Gebraden lamskotelet met een romige risotto, jonge groenten en rode wijnsaus ***** Crème brûlée
--

3p **5** Pas het bovenstaande menu aan voor een pescotariër.

.....

.....

.....

.....

Stelling I: Bij een warm nagerecht met chocolade past een witte wijn het beste. Stelling II: Bij een soep past een witte wijn het beste.
--

1p **6** 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 7 Schrijf achter elk van de onderstaande gerechten bij welke hoofdmaaltijd het hoort. Gebruik de woorden *ontbijt*, *lunch* en *diner*.



- 1p 8 Van welke van de drie soorten voorgerechten in het 12-gangen menuschema is het bovenstaande gerecht een voorbeeld?

.....

- 1p 9 Hoe heet de kelner die belast is met het hanteren en verkopen van wijnen in het restaurant?
- A chef-restaurant
 - B oberkelner
 - C sommelier

Bewering I: De verhouding tussen koffie en melk bij een koffie verkeerd is $\frac{2}{3}$ deel melk op $\frac{1}{3}$ deel koffie

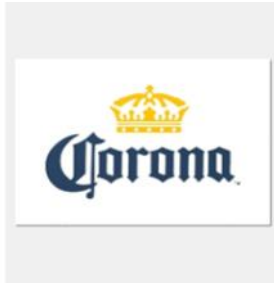
Bewering II: Een cappuccino is een kopje koffie, met melk, slagroom en cacaopoeder.

- 1p 10 Wat geldt voor de bovenstaande stellingen?
- A Alleen bewering I is juist.
 - B Alleen bewering II is juist.
 - C Beide beweringen zijn juist.
 - D Beide beweringen zijn onjuist.

1p 11 Welke van de onderstaande bieren komt uit Venezuela?



A



B



C

1p 12 Wat is het verschil tussen een frappuccino en een ijskoffie?

.....
.....

1p 13 Bij de bierbereiding worden verschillende basisgrondstoffen gebruikt. Welke grondstof zorgt voor de bittere smaak?

- A gerst
- B gist
- C hop
- D water

1p 14 Welke van de onderstaande dranken wordt gerekend tot de sterk alcoholische dranken?

- A bier
- B port
- C rum
- D wijn

1p 15 Geef een reden waarom bier koel bewaard moet worden.

.....

1p 16 Geef een voorbeeld van een plantaardige melksoort.

.....

1p 17 Noteer een stuk vlees dat van de voorvoet van het rund afkomt.

.....

1p 18 Geef een kenmerk van citrusfruit.

.....



1p 19 Welk kruid staat hierboven afgebeeld?

- A dille
- B rozemarijn
- C tijm



1p 20 Welke soort paddenstoel staat hierboven afgebeeld?

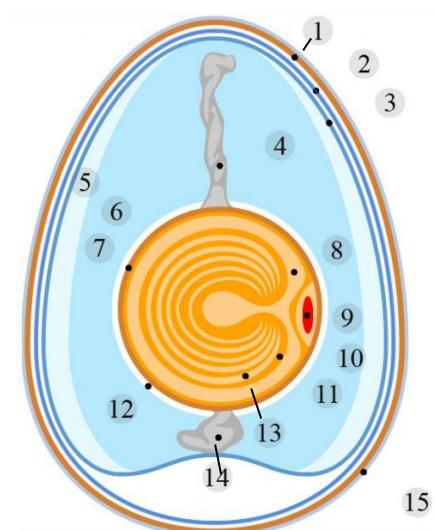
- A morilles
- B portobello
- C shiitake

- 2p **21** Kruis hieronder aan onder welke categorie de verschillende soorten drinkwater vallen.

Drinkwater	Natuurlijk mineraalwater	Kunstmatig mineraalwater
		
		



- 1p **22** Onder welke groep fruit valt het bovenstaande fruit?
- A citrusfruit
 - B hard fruit
 - C tropisch fruit
 - D zacht fruit

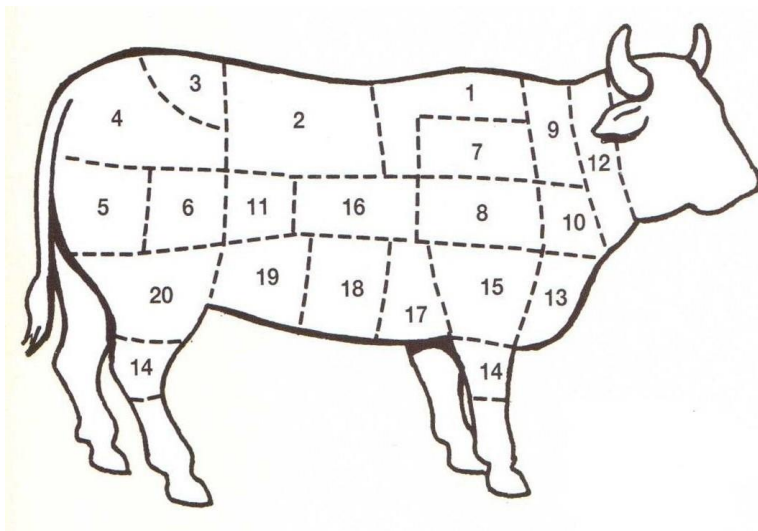


- 2p **23** Hoe heten de drie aangegeven delen van het kippenei?

1

13.....

14.....



- 1p **24** Bekijk de bovenstaande afbeelding.
 → Van welk deel van het rund komt de stooflap?
 Noteer het nummer uit het plaatje.

.....

- 2p **25** Kruis hieronder aan tot welke groentesoorten de groenten horen.

	stengelgroente	bloemgroente
		
		



- 1p 26 Wat voor soort dier staat hierboven afgebeeld?
- A schaaldier
 - B schelpdier
 - C weekdier



- 1p 27 Wat voor type horecabedrijf is hierboven afgebeeld?

.....

- 2p 28 Hieronder staan handelingen bij het maken van een kroket.

frituren - paneren- rollen - salpicon maken

Zet de handelingen in de juiste volgorde.

1	
2	
3	
4	



- 1p 29 Welke voorbereidingstechniek wordt hierboven afgebeeld?
- A afblussen
 - B clarifiëren
 - C myoteren
 - D passeren



- 1p 30 Welke snijdtechniek is bij de aardappels hierboven toegepast?
- A brunoise
 - B carré
 - C chinoise
 - D julienne

Kreeftcocktail met toast en boter

Tomatenbouillon met verse basilicum en stokbrood

Lamskoteletjes met rode wijnsaus met roergebakken peultjes en pommes au gratin

Puntje appeltaart met vanille-ijs en slagroom

3p **31** Noteer bij elk van de gerechten van het bovenstaande menu, welke koks ze bereiden.

Je moet steeds een andere kok kiezen en je houdt dus 2 kokbenamingen over die je niet nodig hebt.

Kies uit: *casserolier - entremetier - garde-manger - pâtissier - poissonnier - potager - rôtiisseur - saucier*

	Kok
Voorgerecht	
Soep	
Vlees	
Groenten en aardappelen	
Saus	
Nagerecht	

1p **32** Waarom is het beter aardappelen na het schillen in een bakje water te bewaren?

.....

.....

1p **33** Wat voor vlees is het hoofdbestanddeel van Monica cocktail?

.....

- 1p **34** Waarom is het aan te raden voor een kok om een buis met bolknopen te dragen?

.....



- 1p **35** Welke soep wordt hierboven afgebeeld?
- A aspergesoep
 - B erwtensoep
 - C groentesoep
 - D kippensoep

- 1p **36** Noteer een functie van de patissier.

.....