



Examen VSBO TKL

2026

tijdvak 1
donderdag 7 mei
07.30 - 10.00 uur

Hospitality Koken en Serveren

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Beantwoord alle vragen in dit opgavenboekje.

Dit examen bestaat uit 37 vragen.

Voor dit examen zijn maximaal 45 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 doet gist tijdens de bierbereiding?
- A gist geeft een bittere smaak aan het bier
 - B gist maakt het bier helder
 - C gist zorgt voor koolzuur in het bier
- 1p 2 Onder welke groep dranken vallen dranken met een alcoholpercentage van 15% en hoger?
- A alcoholvrije dranken
 - B zwak alcoholische dranken
 - C sterk alcoholische dranken



- 1p 3 Uit welk land is het bovenstaande bier afkomstig?
- A Dominicaanse Republiek
 - B Mexico
 - C Venezuela
- 1p 4 Waar zit het verschil in, tussen halvamel en koffiemelk?

.....

- 1p 5 Wat houdt de term Appellation Contrôlée in?
Een kwaliteitskenmerk
A voor Italiaanse wijnen.
B voor Duitse wijnen.
C voor Franse wijnen.
D voor Spaanse wijnen.

Stelling 1: De wijnstok groeit het beste met een nat voorjaar en een warme zomer.

Stelling 2: De wijnstok groeit het beste in een voedingsrijke bodem.

- 1p 6 Wat geldt voor de bovenstaande stellingen?
A alleen I is juist
B alleen II is juist
C I en II zijn beide juist
D I en II zijn beide onjuist



- 1p 7 Wat voor gerecht staat hierboven afgebeeld?
A dinergerecht
B koud voorgerecht
C ontbijtgerecht
D warm voorgerecht



- 1p **8** Welke koffie staat hierboven afgebeeld?
- A** een cappuccino
 - B** een Irish coffee
 - C** een koffie verkeerd
- 1p **9** Welke van de onderstaande gerechten bevat appel?
- A** huzarensalade
 - B** waldorf salade
 - C** krabcocktail
- 1p **10** Welke kleur wijn wordt geserveerd bij het hoofdgerecht van gebakken biefstuk geserveerd met aardappelkroketjes, broccoli en kaassaus?
-
- 2p **11** Waarom kan een roux alleen gemaakt worden met boter of margarine en niet met pure olie of vet?
-
-

- 2p 12 Geef in de onderstaande tabel achter elke drank aan met een kruisje of deze zwak alcoholisch of sterk alcoholisch is.

Drank	Zwak alcoholisch	Sterk alcoholisch
		
		
		

- 1p 13 Noem een reden waarom het frituurvet bij het frituren niet te laag van temperatuur moet zijn.

.....

.....

- 1p 14 Welk ingrediënt komt voor in flensjes, gebonden tomatensoep en een kroket?

- A bloem
- B mosterd
- C paneermeel
- D vanille

- 1p 15 Je gaat groente blancheren. Behalve een pan met kokend water, een schuimspaan en de groente heb je een bakje nodig.
→ Wat moet er in het bakje zitten om de techniek blancheren volledig te kunnen uitvoeren?

.....

.....



- 1p 16 Bij welke hoofdmaaltijd van de dag kunnen de bovenstaande gerechten technisch correct geserveerd worden?

.....

Menu

Ardenner ham met meloen

###

Bisque van garnalen met een stokbroodje

###

Champignonragout in een bakje van bladerdeeg

###

Kalfsentrécôte met calvados-jus en gekaramelliseerde appeltjes

Gebraiseerde kousenband

Wafel aardappelen

###

Eendenborst met sinaasappelsaus

Roergebakken spruitjes

Kastanje puree

###

Kaasplateau met diverse broodsoorten

###

Perenijes met chocoladesaus

###

Slagroomsoesjes met poedersuiker

2p 17 Noem twee gerechten in het menu die vegetarisch zijn.

1

2



1p 18 Welk type gerecht van een 12-gangen menu staat hierboven afgebeeld?

.....

- 1p 19 Noem een koude soep van komkommer en tomaat die geserveerd kan worden in het 12-gangen menu.

.....



vleesvervanger

- 1p 20 Welke vleesvervanger wordt gemaakt van gefermenteerde sojabonen en wordt gebruikt als vegetarisch alternatief?

.....

- 1p 21 Er wordt een maaltijd geserveerd die bestaat uit: een croissant, boter, marmelade, koffie.
Welk type maaltijd is dit?
A een ontbijt
B een lunch
C een diner

- 1p 22 In welke van de onderstaande nagerechten wordt gelatine gebruikt?



A Jello taartje



B mousse



C kaasplankje

- 1p 23 Een doel van de techniek marineren is het geven van smaak aan vlees.
Noem een ander doel van marineren.

.....

.....

- 1p 24 In een restaurant werkt iemand die gespecialiseerd is in adviezen geven
over wijnen en het serveren van wijn.
→ Wat is de naam van deze functie in een restaurant?

.....

- 1p 25 Als een menu bereidt wordt, begint de kok met de bouillon.
Waarom begint hij daarmee?
- A omdat bouillon de langste bereidingstijd heeft
 - B omdat bouillon de meeste kans heeft om te bederven
 - C omdat de bouillon gemaakt wordt van de restjes van de dag er voor



- 1p 26 Noem een ingrediënt om van de espresso van bovenstaande afbeelding
een cappuccino te maken.

.....



Tastevin

- 1p 27 Waarvoor wordt de tastevin van bovenstaande afbeelding gebruikt?

.....



- 1p **28** Welke basiskooktechniek is hierboven gebruikt?
- A bakken
 - B grillen
 - C smoren



- 1p **29** Wat is de naam van het bovenstaande gereedschap?
- A garde
 - B ijsknijper
 - C parisienneboor

3p 30 Kruis hieronder aan wat voor soort groenten staat afgebeeld.

	<u>Stengelgroenten</u>	<u>Wortelgroenten</u>	<u>Vruchtgroenten</u>
			
			
			
			

1p 31 Wat zou een eindbereiding kunnen zijn voor aardappelen die eerst geblancheerd zijn?

- A opkloppen
- B pureren
- C sauteren
- D stoven

1p 32 Wat is de naam van het kleine hapje dat na de maaltijd geserveerd wordt?

- A amuse
- B aperitief
- C friandise

- 1p **33** Wat is het verschil tussen lunchgerechten en dinergerechten?
A Dinergerechten worden in kleinere porties geserveerd dan lunchgerechten.
B Dinergerechten worden met minder bijgerechten geserveerd dan lunchgerechten.
C Lunchgerechten bevatten meer kruiden dan dinergerechten.
D Lunchgerechten zijn lichter verteerbaar dan dinergerechten.
- 2p **34** Om een gerecht te kunnen bereiden, maken we gebruik van koude voorbewerkingen.
→ Geef twee voorbeelden van koude voorbewerkingen.

1

2
- 3p **35** Geef drie voorbeelden van verklein- en opdeeltechnieken.

1

2

3
- 1p **36** Wat is de vakterm voor het met een officemes of een klein koksmes dunne plakjes snijden of kappen van bijvoorbeeld courgettes?
A ciseleren
B pinceren
C plisseren
- 1p **37** Fruit wordt ingedeeld in verschillende groepen. Een van die groepen is zacht fruit.
→ Noteer een voorbeeld van zacht fruit.

.....