



Examen VSBO TKL

2021

tijdvak 1
woensdag 12 mei
07.30 - 10.00 uur

Hospitality Koken en Serveren

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Beantwoord alle vragen in dit opgavenboekje.

Dit examen bestaat uit 48 vragen.
Voor dit examen zijn maximaal 55 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

- 2p 1 Als werknemer in de HORECA moet je beschikken over zowel communicatieve als beroepsmatige vaardigheden.

→ Geef twee voorbeelden van beroepsmatige vaardigheden.

1

2

- 1p 2 Een collega heeft een fout gemaakt en je wilt er met hem over praten.

→ Hoe kun je zo'n gesprek het beste beginnen?

.....

- 1p 3 Welke kosten worden er berekend bij het opstellen van de foodcost?

- A arbeidskosten
- B ingrediëntenkosten
- C menukosten



- 1p 4 Welk ontbijttype staat hierboven afgebeeld?

.....

1p 5 Welke tussenmaaltijd wordt na 23.00 uur geserveerd?

.....



Gegrilleerde T-bone steak

1p 6 Welke wijnsoort past volgens de regel bij het bovenstaande gerecht?

.....

Gegrilde witte asperges met een salsa van
tomaat, ui en kappertjes
Gebakken brie met een saus van honing en
rozemarijn
Salade van vers fruit

2p 7 Welke twee items uit het bovenstaande menu moeten vervangen worden om het geschikt te maken voor een veganist?

1

2

1p 8 Welke van de onderstaande nagerechten wordt als laatste geserveerd volgens het 12-gangen menuschema?

- A het zoete ijsnagerecht
- B het zoete koude nagerecht
- C het zoete warme nagerecht



Beef Wellington



Creools piepkukien



Gebakken kabeljauw

- 1p 9 Hierboven zie je drie hoofdgerechten.
Zet deze in de juiste volgorde volgens het 12-gangen menuschema.

1

2

3

Carpaccio van rundvlees met pesto
Mosterdsoep met zalmsnippers
Gebraden kip met aardappelpuree en jonge
groenten
Mousse van pure chocolade

- 1p 10 Bij welk gerecht uit het bovenstaande menu moet eigenlijk een witte wijn worden geserveerd?

.....

- 1p 11 Wanneer wordt er een amuse aan de gast geserveerd?
- A vóór het eerste hoofdgerecht
 - B vóór het eerste voorgerecht
 - C vóór het warme voorgerecht

- 1p 12 Welke van de onderstaande dranken valt onder de categorie zwak alcoholische dranken?



A



B



C



- 1p 13 De koffie op de bovenstaande afbeelding is bereid met 1/3 deel koffie en 2/3 melk.
Welke koffiebereiding is dit?
A cappuccino
B espresso
C latte

- 2p 14 Noteer onder elk biermerk het land van herkomst.



.....



.....



.....

- 1p 15 Welk ingrediënt van de bierbereiding zorgt ervoor dat de natuurlijke suikers omgezet worden in alcohol?

.....

- 1p 16 Welke van de onderstaande limonades bevat geen cafeïne?



A



B

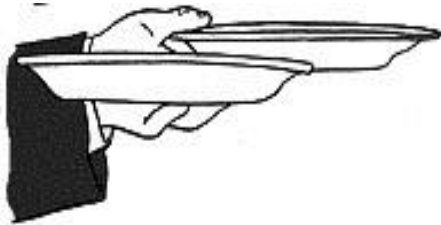


C

- 2p 17 Benoem twee vaste attributen voor op tafel.

1

2



- 1p 18 Welke draagmethode wordt hierboven afgebeeld?

.....

- 1p 19 Noem een eis waaraan een poleerdoek moet voldoen.

.....

1p 20 Met welk hulpmiddel transporteer je schoon bestek?

.....



1p 21 Welke drank wordt in het bovenstaande glas geserveerd?

.....

1p 22 Welke van de volgende materialen poleer je als eerste?

- A bestek
- B glaswerk
- C serviesgoed

1: Als de gast kaas heeft besteld als nagerecht laat je de menage op tafel.

2: Men doet rijstkorrels in de zoutvaten zodat het zout langer houdbaar blijft.

1p 23 Wat geldt voor de bovenstaande stellingen?

- A alleen stelling 1 is juist
- B alleen stelling 2 is juist
- C beide stellingen zijn juist
- D beide stellingen zijn onjuist



- 1p 24 Welk gerecht wordt geserveerd met bovenstaande materialen?
- A kreeft
 - B oesters
 - C slakken



- 1p 25 Tot welke groep van fruit behoort het fruit op de bovenstaande afbeelding?
- A citrusvruchten
 - B hardfruit
 - C tropisch fruit
 - D zacht fruit



- 1p 26 Wat voor soort vlees staat hierboven afgebeeld?
- A entrecote
 - B rib eye steak
 - C T-bone steak
 - D tenderloin

- 2p 27 Horecabedrijven worden voor wat betreft hun hoofdproduct ingedeeld in drie groepen. Een van die drie groepen is de groep van drankverstrekkende bedrijven.

→ Welke zijn de andere twee groepen?

1

2

- 1p 28 Wat is de titel voor de kelner die verantwoordelijk is voor inkoop, opslag en serveren van wijnen?

- A gastheer
- B oberkelner
- C sommelier

- 1p 29 Hoe heet de ruimte tussen de keuken en het restaurant?

.....

- 1p 30 Geef een nadeel van het gebruik van aluminium in de keuken.

.....

- 1p 31 Geef de naam van een droge bereidingstechniek.

.....



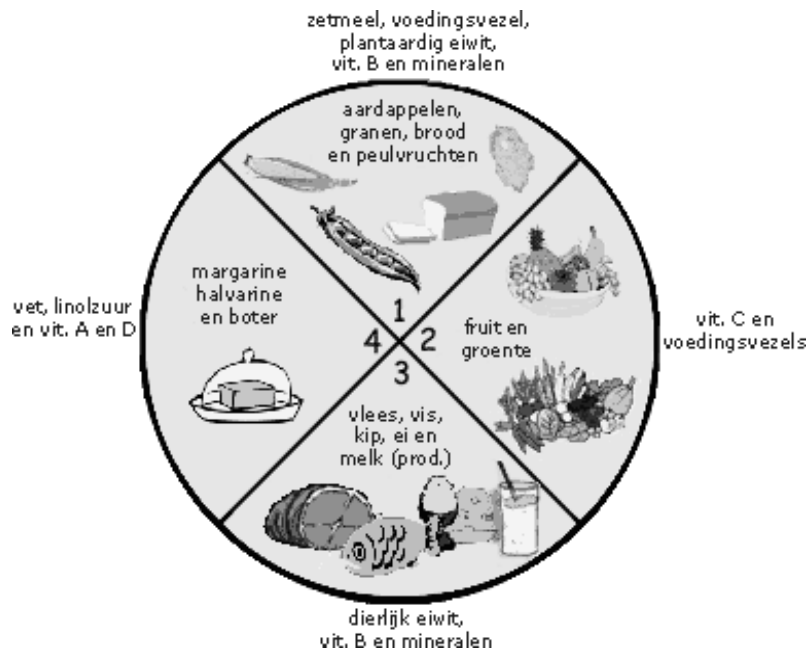
- 1p 32 Hoe heet de klassieke soep die afgemaakt wordt met stokbrood en gegratineerde kaas?

- A bisque
- B gazpacho
- C uiensoep

- 1p 33 Waarom is de dunne darm het belangrijkste deel van het spijsverteringskanaal?

.....

.....



- 1p 34 Schrijf een gerecht op dat tenminste één product uit elk vak van de bovenstaande voedingswijzer bevat.

.....

.....

.....

- 1p 35 Wat gebeurt er tijdens het spijsverteringsproces in de maag?

.....

- 1p 36 De voedingsstoffen worden ingedeeld in drie groepen. Onder welke van deze groepen vallen eiwitten?
- A bouwstoffen
 - B energieleverende stoffen
 - C regulerende stoffen



- 1p **37** Het visgerecht op de bovenstaande afbeelding is gaar gemaakt in olie op een temperatuur tussen 160°C en 180°C.
→ Hoe wordt deze kooktechniek genoemd?

.....

50 gram boter
60 gram bloem
25 gram gesnipperde ui
6 dl melk

- 1p **38** Welke basissaus wordt bereid met de bovenstaande ingrediënten?
A bechamelsaus
B Hollandaisesaus
C mayonaise

- 2p **39** Noem twee vloeistoffen waarin vis kan worden gepocheerd.

1

2

- 2p **40** Geef twee redenen waarom vlees gemarineerd wordt.

1

2

- 1p 41 Waarom is het beter om varkensvlees door en door te bakken?
- A omdat de smaak van het vlees dan voller wordt
 - B omdat het vlees dan zachter wordt
 - C omdat je dan de mogelijke bacterie trychine doodt

Toerisme

- 1p 42 Mensen gaan om verschillende redenen op reis. Een van de redenen om op reis te gaan is voor recreatie.
- Geef nog een mogelijke reden, naast recreatie, waarom iemand op reis gaat.

.....

- 1p 43 Wat is de hoofdstad van Puerto Rico?
- A Barranquilla
 - B Havana
 - C Kingston
 - D San Juan

- 1p 44 Welk type toerist verblijft een korte tijd in het buitenland voor zijn/haar werk?

.....

- 1p 45 Sommige landen en streken staan bekend om hun heerlijk eten en/of drinken.
- Welke reisreden heeft een toerist die naar een streek reist om kennis te maken met de eet- en drinkgewoonten?
- A financiële reden
 - B gastronomische reden
 - C medische reden
 - D sportieve reden

- 1p 46 Het internet en sociale media beïnvloeden het toerisme positief.
- Geef hiervan een voorbeeld.

.....

.....

- 1p 47 Tot welke eilandengroep behoort het eiland Tortola?
- A Bahama's
 - B Britse Maagdeneilanden
 - C Kaaimaneilanden
 - D Los Roques
- 1p 48 Op een informatiebord op een luchthaven staat bij de status van een vlucht *cancelled*.
Wat houdt dat in?
- A De vlucht is geannuleerd.
 - B De vlucht komt eerder aan dan gepland.
 - C De vlucht komt later aan dan gepland.