



Examen VSBO TKL

2019

tijdvak 1
dinsdag 7 mei
07.30 - 10.00 uur

Hospitality Koken en Serveren

Naam kandidaat _____

Kandidaatnummer _____

Beantwoord alle vragen in dit opgavenboekje.

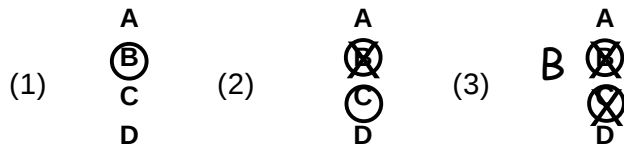
Dit examen bestaat uit 48 vragen.

Voor dit examen zijn maximaal 63 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.



- 2p **1** Noem twee punten in de horeca die in een review kunnen worden besproken.
- 1.....
- 2.....
- 1p **2** Waarmee moet begonnen worden bij het geven van feedback?
-
- 1p **3** Samenwerken is een sociale vaardigheid die nodig is om in de horeca te kunnen werken.
Welke van de onderstaande punten maakt het samenwerken mogelijk?
A op tijd zijn
B overleggen
C procedures volgen
- 1p **4** Bij welk ontbijttype wordt gebraden vis met aardappeltjes geserveerd?
A Engels ontbijt
B Frans ontbijt
C Nederlands ontbijt



gebakken vis

1p 5 Welke kleur wijn past bij het bovenstaande gerecht?

.....

Menu

Groentesoep geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Gebraden kip met witte rijst en groente

Crêpes Suzette

3p 6 Welke drie onderdelen van bovenstaand menu moeten voor een veganist vervangen worden?

1.....

2.....

3.....

1p 7 Welke hoofdmaaltijd wordt vóór 11.00 a.m. geserveerd?

.....

- 2p 8 Geef in de onderstaande tabel van de gerechten de juiste volgorde aan, zodat er een menu ontstaat dat voldoet aan de regels van de menuleer.

Doe dit met nummer 1 t/m 5

Gerecht	Nummer
Gebonden kip-kerriesoep met warm stokbrood	
Verse fruitsalade	
Rundercarpaccio met pestosaus en Parmezaanse kaas	
Gepocheerde visfilet met aardappelpuree en spinazie	
Warm appelgebak	

- 1p 9 Welk soort bestek wordt opgedekt bij een standaardcouvert?

.....

- 1p 10 Wat voor gerecht wordt in het 12-gangen menu als eerste nagerecht geserveerd?
- A diverse kaassoorten
 - B verse fruitcocktail
 - C zoet koud nagerecht
 - D zoet warm nagerecht

Menu
Ardenner ham
Kip cordon bleu met verse frietjes en salade
Vanillebavarois met chocoladesaus

- 1p 11 Welke fout zit er in het bovenstaande menu?

.....

.....



1p 12 Welke bereiding van koffie staat op de bovenstaande afbeelding?

- A cappuccino
- B espresso
- C koffie verkeerd
- D Wiener melange

1p 13 Welke van de onderstaande dranken is een zwak-alcoholische drank?



A Cognac



B Rum



C Wijn

1p 14 Wat is de functie van hop tijdens de bierbereiding?

.....

.....



dry martini

1p 15 Onder welke categorie van dranken valt **dry martini**?

.....

1p 16 Noem een type drank waarvoor een Appellation Contrôlée kan gelden.

.....

2p 17 Schrijf onder elk van de onderstaande bieren uit welke landen ze oorspronkelijk afkomstig zijn.



.....

1p 18 Noem een eis waaraan een wijnglas moet voldoen.

.....

1p 19 In welke van de onderstaande limonades wordt gebruik gemaakt van de opwekkende stof cafeïne?



A



B



C



D

1p 20 Welk soort linnengoed wordt onder een tafellaken opgedekt?

.....



1p 21 Welke draagmethode wordt hierboven afgebeeld?

.....



- 1p 22 Wat is de Engelse naam van de kleine zakjes ketchup op de bovenstaande afbeelding?

.....

- 1p 23 Hoe wordt het werktafeltje genoemd dat de bediening gebruikt?
- A commode
 - B guéridon
 - C rechaud

- 1p 24 Er zitten 4 gasten aan een tafel in een restaurant. Elke gast wil gedurende de avond 3 glazen wijn bestellen. Iedereen drinkt dezelfde wijn. Hoeveel flessen wijn moeten er besteld worden?
- A 1 fles
 - B 2 flessen
 - C 3 flessen



- 1p 25 Wat wordt bij bovenstaand gerecht(hapje) opgedekt?
- A ketjap
 - B mayonaise
 - C mosterd
 - D sambal

- 1p 26 In welk deel van het ei zit vet?
- A in de eidooier
 - B in het eiwit
 - C in het hagelsnoer



- 1p 27 Welk product staat hierboven afgebeeld?
- A kaneel
 - B saffraan
 - C vanille

- 2p 28 Noem twee keukengereedschappen die gebruikt worden bij het bereiden van een bavarois.

1

2

- 2p 29 Noem twee energieleverende stoffen.

1

2



- 1p 30 Onder welke groep valt het bovenstaande fruit?
- A citrusfruit
 - B hard fruit
 - C tropisch fruit
 - D zacht fruit



1p **31** Welke bakvorm staat hierboven afgebeeld?

- A bakplaat
- B cakeblik
- C taartvorm
- D tulbandvorm

2p **32** Noem drie snijtechnieken.

1

2

3

1p **33** Welke van de onderstaande kooktechnieken is het meest geschikt voor het bereiden van vis?

- A koken
- B pocheren
- C smoren
- D stoven

1p **34** Vul de volgende zin aan met twee woorden:

De spijsvertering begint in je,

en eindigt bij je

1KOPsoep
Chinese Tomaat

Albert Heijn Kopsoep
 'n hartig tussendoortje voor
 ieder moment van de dag.

63g / 3 zakjes à 21g e

Ingrediënten na bereiding:
 water, 40% tomaat, suiker, glucose,
 zout, prei, gemodificeerd aardappel-
 zetmeel, omeletreepjes, vermicelli, ui,
 smaakversterker (E621), 1% taugé,
 aardappelzetmeel, plantaardig vet,
 bloemkool, aroma's, kruiden,
 kleurstof (bietenrood), paprika-extract.

Bereiden: doe de inhoud van 1 zakje
 in een kop. Voeg al roerende ca.
 175 ml kokend water toe.

Ten minste houdbaar tot einde:
 zie onderzijde.

**Voedingswaarde per 100 ml
 bereid product**

energie	120 kJ (30 kcal)
eiwit	0,5 g
koolhydraten	5,5 g
waarvan suikers	2,0 g
vet	0,5 g
waarvan verzadigd	0 g
voedingsvezel	0 g
natrium	0,47 g

Albert Heijn Zaandam Servicelijn tel.:
 0800-0305

2p 35 Noem twee additieven op die op het bovenstaande voedsletiket staan.

1

2



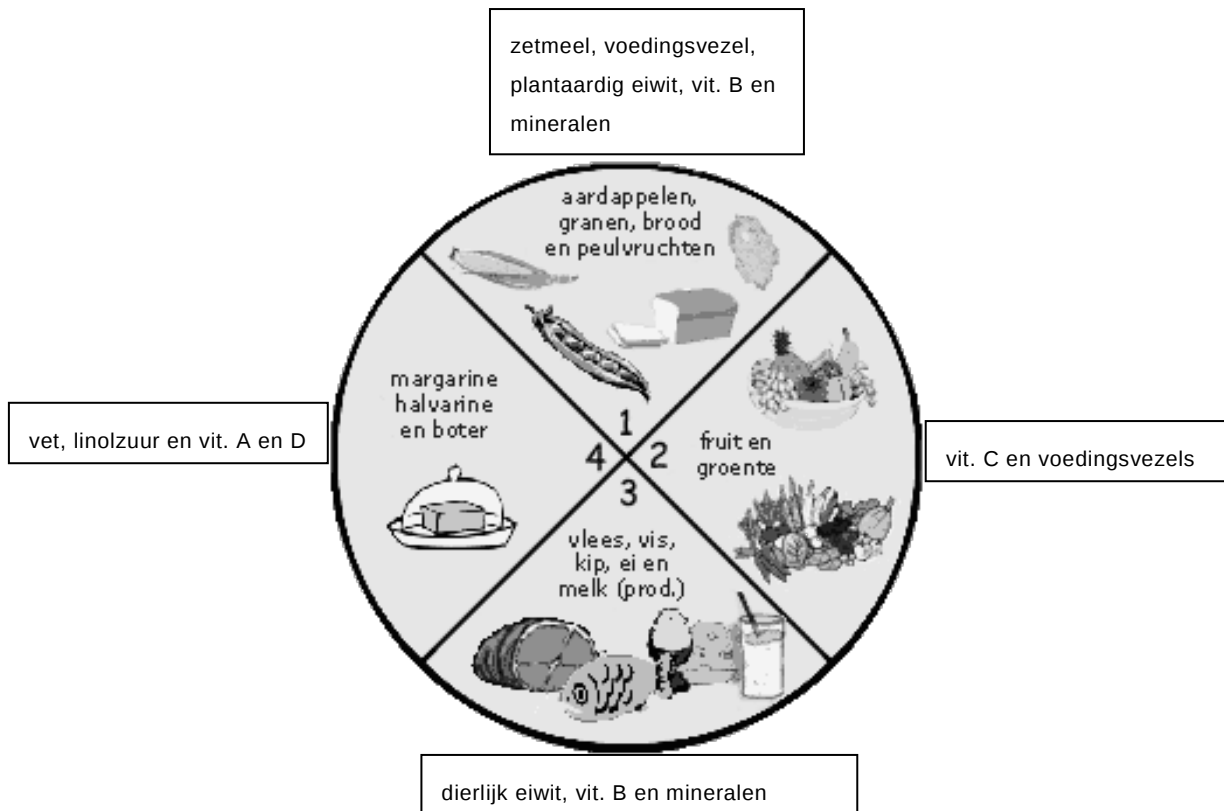
karbonade met gebakken aardappeltjes en een salade

- 2p **36** Binnen de keuken bestaan er verschillende functies.
→ Noem twee koks die aan het bovenstaand gerecht hebben gewerkt.

1

2

- 1p **37** Welke van de onderstaande voedingsstoffen is een mineraal?
- A calcium
 - B eiwit
 - C koolhydraat



- 1p **38** Noem een reden om een maaltijdschijf te gebruiken bij het samenstellen van maaltijden.

.....

.....

- 1p **39** Een werkbank is goed schoongemaakt, maar niet genoeg afgespoeld. Met welke vorm van vervuiling hebben wij hier te maken?
- A** chemische vervuiling
 - B** fysische vervuiling
 - C** microbiologische vervuiling



kipfilet met frietjes op een bedje van draadjesvlees (rundvlees)

- 2p 40 Noem twee basis-kooktechnieken die gebruikt zijn bij het bovenstaande gerecht.

1

2



- 1p 41 Welk aardappelgarnituur herken je op de bovenstaande afbeelding?
- A pommes allumettes
 - B pommes duchesse
 - C pommes gaufrettes
 - D pommes Lyonnaise

Ingrediënten voor 5 deciliter mayonaise:

40 gram eidooiers
30 milliliter azijn
10 milliliter mosterd
5 deciliter olie

- 2p **42** Er moet 25 deciliter mayonaise worden gemaakt.
→ Bereken aan de hand van de bovenstaande ingrediënten hoeveel er nodig is van elk ingrediënt om de mayonaise te maken.

.....

.....

.....

.....

Toerisme

- 1p **43** Hoe heet het hoogste punt binnen het koninkrijk der Nederlanden?

A Brandaris
B Mount Scenery
C Pic Paradis
D St Christoffelberg

- 3p **44** Op de Caribische eilanden worden verschillende talen gesproken.
Schrijf achter elke taal 1 Caribisch land of eiland waar deze taal wordt gesproken.

Engels

Frans

Spaans

- 1p **45** Noem 1 internationale hotelketen die op Curaçao operationeel is.

.....



- 1p **46** Het eiland op de bovenstaande afbeelding staat bekend om zijn rum en salsamuziek. Het is formeel een 'unincorporated territory' van de Verenigde Staten en is gelegen in het oostelijk deel van de Caribische Zee.

Welk (ei)land staat op de bovenstaande afbeelding?

- A Cuba
- B Dominicaanse Republiek
- C Haïti
- D Puerto Rico

- 1p **47** Hoe wordt de klasse in een vliegtuig genoemd waarbij de passagier meer beenruimte heeft dan in de economy class, maar minder service krijgt dan in de business class?

- A comfort class
- B middle class
- C upgrade class

- 2p **48** Noem twee zaken die altijd op een vliegticket staan.

1

2