



Examen VSBO PBL

2018

tijdvak 1
maandag 14 mei
07.30 - 09.30 uur

Hospitality Koken en Serveren

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Beantwoord alle vragen in dit opgavenboekje.

Dit examen bestaat uit 42 vragen.
Voor dit examen zijn maximaal 50 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 betekent de sociale vaardigheid *samenwerken*?
- A de inspanning van twee of meer mensen met hetzelfde doel
- B de ontspanning van een persoon na een dag hard werken
- C de werkdruk die mensen gezamenlijk ervaren
- 1p 2 Je gaat een heldere soep maken op basis van een bouillon.
Met welke handeling begin je?
- A met het afschuimen van het kookvocht
- B met het op smaak brengen van de soep
- C met het pinceren van de botten
- 1p 3 Bekijk onderstaande afbeelding.



- Welke van de onderstaande dranken hoort, volgens de originele bereidingsmethode, gemaakt te worden met het bovenstaande apparaat?
- A cappuccino
- B espresso
- C koffie

- 1p 4 Angie maakt, volgens het originele recept, een bavarois op melkbasis.
→ Welk bindmiddel wordt in dit originele recept gebruikt?

.....

- 1p 5 Wat wordt onder andere besproken tijdens een functioneringsgesprek?
- A de gevoelens van de werknemer
 - B de kosten en opbrengsten van het bedrijf
 - C de productieresultaten van de afdeling

- 1p 6 Welk van de onderstaande producten wordt altijd gebruikt bij de bereiding van wit bier?



A



B



C



D



3p 7 Geef in de onderstaande tabel aan met een kruisje of de bovenstaande dranken *sterk alcoholische dranken* of *zwak alcoholische dranken* zijn.

Drank	Sterk alcoholisch	Zwak alcoholisch
1		
2		
3		
4		
5		
6		

- 1p 8 Welke van de onderstaande theesoorten is geen vruchtenthee?
- A aardbeienthee
 - B jasmijnthee
 - C meloenthee
- 1p 9 Een tomatensoep wordt bereid op basis van een roux. Vóór het doorgeven, wordt een scheutje slagroom toegevoegd aan de soep. Wat voor type soep wordt met de bovenstaande omschrijving bedoeld?
- A crèmesoep
 - B pureesoep
 - C veloutésouep



Duchesse aardappelen

- 1p 10 Welke bereidingstechniek wordt toegepast bij de bereiding van duchesse aardappelen?
- A gratineren
 - B pocheren
 - C sauteren
- 1p 11 Voor welke van de onderstaande dranken kan een *Appellation Contrôlée* gelden?
- A voor jenever
 - B voor whisky
 - C voor wijn

- 1p **12** Welke van de onderstaande sauzen heeft, volgens het originele recept, ketchup als ingrediënt?
- A cocktailsaus
 - B stroganoffsaus
 - C remouladesaus

- 2p **13** Bekijk de onderstaande ingrediënten.

aardappel
appel
augurk
rundvlees
rode biet
ui
selderij

→ Noem de twee ingrediënten van deze lijst die niet worden gebruikt in het originele recept van huzarensalade.

1

2

- 2p **14** Noem twee soorten doekjes die in een restaurant gebruikt kunnen worden bij het maken van mise-en-place.

1

2

- 1p **15** In een recept staat dat de aardappelen in boter gebakken moeten worden. Wat is de vakterm voor het bakken in boter?

- A blancheren
- B gratineren
- C pocheren
- D sauteren

1p **16** Bekijk onderstaande afbeelding.



Welke maaltijd staat afgebeeld?

- A ontbijt
- B lunch
- C diner

1p **17** Noem een zoet broodbeleg dat bij een continentaal ontbijt geserveerd hoort te worden.

.....

1p **18** Bekijk onderstaande afbeelding van het gerecht crêpe Suzette.



Welk type gerecht is dit volgens de regels van de menuleer?

- A een voorgerecht
- B een soep
- C een hoofdgerecht
- D een nagerecht

- 1p 19 Waarom wordt kropsla ongesneden in een bak water met azijn gelegd?
- A om de bladeren groen te houden
 - B om de smaak van de sla te behouden
 - C om ongedierte dat in de sla kan zitten te verwijderen

- 1p 20 Bekijk onderstaande afbeeldingen.



Franse uiensoep



ijscoupe



gerookte zalm op toast



beef Wellington

Wat is de juiste volgorde van de bovenstaande gerechten zodat er een 4-gangen menu ontstaat dat voldoet aan de regels van de menuleer?

- A beef Wellington - Franse uiensoep - ijscoupe - gerookte zalm op toast
- B beef Wellington - gerookte zalm op toast - Franse uiensoep - ijscoupe
- C gerookte zalm op toast - beef Wellington - ijscoupe - Franse uiensoep
- D gerookte zalm op toast - Franse uiensoep - beef Wellington - ijscoupe

- 1p 21 Voedingsstoffen kunnen worden ingedeeld in verschillende groepen.
Een van die groepen is de groep met regulerende stoffen.
Wat is een voorbeeld van een regulerende stof?
- A eiwitten
 - B koolhydraten
 - C vitamines

- 2p 22 Hieronder staat een 12-gangen menuschema.
→ Welke typen gerechten horen, volgens de regels van de menuleer, op de openstaande plekken te staan?
Kies uit: *hoofdgerecht vlees - soep - kaas*

1 koud voorgerecht

2

3 warm voorgerecht

4 hoofdgerecht vis

5

6 hoofdgerecht gevogelte

7 hoofdgerecht wild

8

9 warm nagerecht

10 koud nagerecht

11 bevroren nagerecht

12 fruit

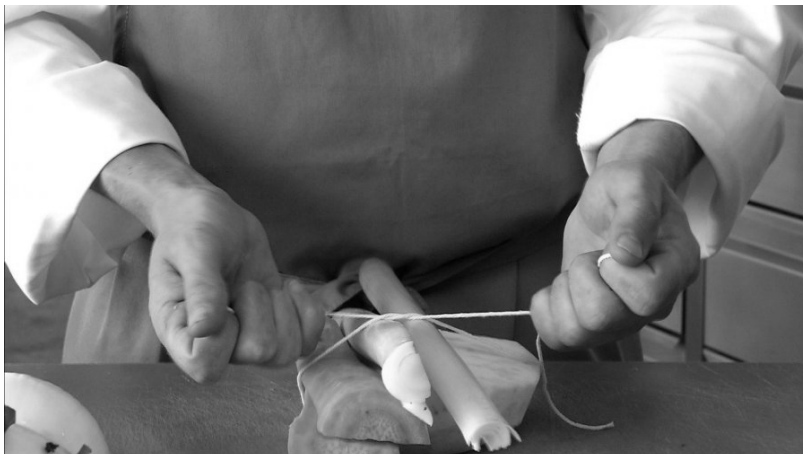
1p 23 Bekijk onderstaande afbeelding.



→ Noem een bereidingstechniek die kan worden uitgevoerd met dit apparaat.

.....

1p 24 Bekijk onderstaande afbeelding.



De kok bindt wortel, ui, prei en selderij bij elkaar om in een bouillon te laten trekken.

Wat is de naam van deze samengebonden groenten?

- A een bouquet
- B een clarifique
- C een mirepoix

- 1p 25 Wat is de juiste volgorde van de techniek paneren?
- A bloem - ei - paneermeel
 - B ei - paneermeel - bloem
 - C paneermeel - bloem - ei
- 1p 26 Een gast bestelt een fles witte wijn.
Welk van de onderstaande hoofdgerechten past het beste bij de wijn die de gast besteld heeft?
- A gebraden runderrollade met Parijse aardappelen en salade
 - B gegrilde entrecôte met kruidenboter en champignons
 - C gepocheerde zalm met aardappelpuree en spinazie
- 1p 27 Noem een reden waarom producten gemarineerd worden vóór de bereiding.

.....

.....

- 1p 28 Bekijk onderstaande afbeelding.



- Welke van de onderstaande wijnen hoort geserveerd te worden in dit glas?
- A Bordeauxwijn
 - B Elzaswijn
 - C Moezelwijn

1p **29** Uit welke twee producten, behalve peper en zout, bestaat het standaard menage?
A ketjap en sambal
B mosterd en sambal
C olie en azijn

1p **30** Bij het serveren en debarrasseren heeft de gastheer een dragende hand en een werkende hand.
Hoeveel borden worden kunnen minimaal getransporteerd worden als gebruik gemaakt wordt van de bovenhandse draagmethode?
A 1 bord
B 2 borden
C 3 borden

1p **31** Noem een reden waarom er voor het poleren van servies, bestek en glaswerk verschillende poleerdoeken gebruikt worden.

.....
.....

1p **32** Noem een reden waarom een rechaud wordt klaargezet op de gueridon als een hoofdgerecht uitgeserveerd wordt.

.....
.....

1p **33** Carola kookt mosselen.
Waaraan kan Carola tijdens het koken zien dat de mosselen vers zijn?
A ze blijven dicht tijdens het koken
B ze gaan open tijdens het koken
C ze komen uit de schelp tijdens het koken
D ze veranderen van kleur tijdens het koken

2p 34 Bekijk onderstaande maaltijdschijf.



→ Noem twee producten uit de maaltijdschijf die worden ingedeeld in de groep eiwitten.

1

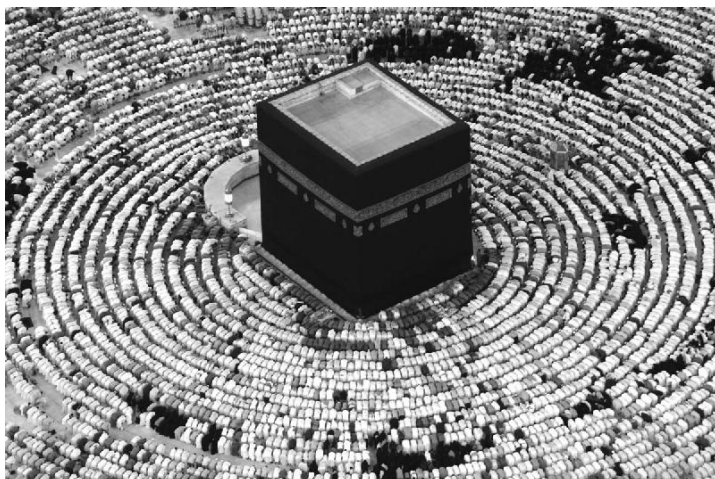
2

Toerisme

2p 35 Noem twee werkzaamheden die behoren tot de taken van een stewardess.

1

2



De Kabaa in Mekka

De Kabaa in Mekka is een plek waar jaarlijks honderdduizenden mensen naartoe gaan.

De islam schrijft voor dat iedere moslim minstens een keer in zijn leven de reis naar Mekka gemaakt moet hebben, de hadji.

- 1p 36 Welke factoren zijn het meest van invloed om mensen te doen besluiten de hadji te ondernemen naar Mekka?
- A culturele factoren
 - B historische factoren
 - C politieke factoren
 - D religieuze factoren

- 1p 37 Bekijk onderstaande afbeelding.



Van welk type attractie staat het logo hier afgebeeld?

- A van een culturele attractie
- B van een kunstmatige attractie
- C van een natuurlijke attractie

1p **38** Hoe heet het eiland dat bestaat uit de Dominicaanse Republiek en Haïti?

.....

2p **39** Noem twee internationale hotelketens.

1

2

1p **40** Welke eilanden worden bedoeld met de ABC-eilanden?

- A Aruba, Barbados en Curaçao
- B Aruba, Bonaire en Cuba
- C Aruba, Bonaire en Curaçao

1p **41** Bekijk onderstaande afbeelding.



Welke soort reis staat hier afgebeeld?

- A busreis
- B cruise
- C voettocht

1p **42** Welke van de onderstaande acties is een culturele attractie voor toeristen?

- A een show kijken in het dolfinarium
- B een sportwedstrijd kijken
- C naar het carnaval gaan
- D wandelen in de natuur