



Examen VSBO PKL

2018

tijdvak 1
maandag 14 mei
07.30 - 10.00 uur

Hospitality Koken en Serveren

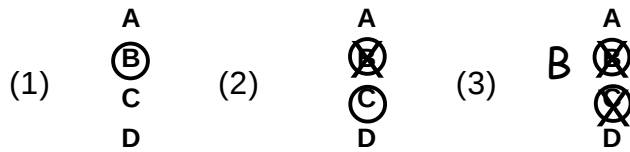
Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Beantwoord alle vragen in dit opgavenboekje.

Dit examen bestaat uit 47 vragen.
Voor dit examen zijn maximaal 64 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.



- 1p 1 Er wordt, direct na afloop van het werk, een evaluatiegesprek gehouden.
→ Noem een punt dat in dit gesprek besproken kan worden.

.....

.....

- 1p 2 Je bent leidinggevende en geeft een collega feedback over zijn werk.
Wat is altijd het eerste punt waar je mee begint als je feedback geeft?
- A de mening van de hele groep
 - B de mening van de persoon zelf
 - C een aantal zaken die goed gingen
 - D een aantal zaken die niet goed gingen

Stelling 1	Hop is een ingrediënt van bier.
Stelling 2	Alcohol is een ingrediënt van bier.

- 1p 3 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 **4** In welke van de onderstaande glazen wordt gewoonlijk een dry martini geserveerd?



A



B



C

- 1p **5** Wat voor soort hoofdgerecht is een hertenbiefstuk?
- A** hoofdgerecht gevogelte
 - B** hoofdgerecht rood vlees
 - C** hoofdgerecht wild
 - D** hoofdgerecht wit vlees

- 1p **6** Na het sauteren van een stuk vlees wordt het vlees uit de pan gehaald om te rusten. Het bakvet wordt gedeglanceerd. Waarom wordt het bakvet gedeglanceerd?
- A** om de pan schoon te maken
 - B** om een saus te kunnen bereiden
 - C** om het garnituur te kunnen garen

- 1p **7** Noem een zakelijk gesprek waarbij het presteren van de werknemer na bijvoorbeeld 6 maanden geëvalueerd wordt.

.....

- 1p **8** Welke alcoholische drank wordt gebruikt in het originele recept van cocktailsaus?
- A** rum
 - B** sherry
 - C** whisky
 - D** wijn

- 2p 9 Om het vlees voor vleesbouillon te blancheren, wordt het vlees opgezet met koud water.
→ Leg uit waarom dit wordt gedaan.

.....
.....

Recept aardbeienbavarois

1. kook de aardbeienpuree met de suiker
2. klop de slagroom op tot yoghurtdikte
3. strooi de poedergelatine in de kokende massa
4. laat de puree afkoelen en geleren
5. klop de slagroom door de puree
6. vul de natte puddingvormpjes met de massa

- 2p 10 Wat is er fout bij punt 3 en 5 in het bovenstaande recept?

Punt 3:
.....

Punt 5:
.....

- 1p 11 Geef een reden waarom vlees dat gemarineerd is langer houdbaar is dan vlees dat niet gemarineerd is.

.....
.....

- 2p 12 In een 12-gangen menu worden 4 hoofdgerechten geserveerd.
→ Noem de 4 soorten hoofdgerechten in de juiste serveervolgorde.

1

2

3

4

- 2p 13 Leg uit waarom een klimaat waarbij het voorjaar nat is en de zomer veel zon kent, ideaal is voor de ontwikkeling van wijndruiven.

.....

.....

Menu 1
Huzarensalade met toast en boter
###
Varkenshaasje met champignon-roomsaus
Gemengde salade
Friet
###
Roomijs met chocoladesaus

- 2p 14 Pas de gerechten in menu 1 aan, zodat er een vegetarisch menu ontstaat. Het type gerecht mag niet veranderen.

.....

.....

.....

.....

- 3p 15 Hieronder zie je negen afbeeldingen van etenswaren en dranken.
→ Omcirkel **5** gerechten en/of dranken die normaal gesproken geserveerd worden bij een **koffietafel**.



brood



kaas



bier



kroket



cocktail



koffie



pinda's



ham



nasi

- 1p 16 Waarom is een witte wijn uitstekend geschikt om te serveren bij een hoofdgerecht van red snapper?
- A omdat het vlees van de red snapper wit van kleur is
 - B omdat het vlees van de red snapper zacht van smaak is
 - C omdat red snapper naar zeevruchten smaakt
 - D omdat red snapper standaard bereid wordt met witte wijn
- 1p 17 Welke van de onderstaande limonades is geen vruchtenlimonade?
- A bitter lemon
 - B cassis
 - C cola
 - D sprite

Menu 2
Licht gebonden tomatensoep met een soepstengel
###
Tournedos met een roomsaus van cognac en rode paprika
Gemengde salade
Aardappeltaart
###
In likeur gemarineerde verse aardbeien met slagroom

- 1p 18 Noem een reden waarom menu 2 niet voldoet aan de regels van de menuleer.

.....

.....

Ingrediënten gebonden tomatensoep (4 personen)

50 gram boter
60 gram bloem
1,2 liter bouillon
20 gram tomatenpuree
50 gram gehakt voor soepballetjes
10 gram peterselie
1 deciliter slagroom

- 3p **19** Bovenstaande ingrediënten voor een gebonden tomatensoep zijn voldoende voor 4 personen.

→ Geef hieronder het recept van gebonden tomatensoep voor 20 personen.

_____ gram boter

_____ gram bloem

_____ liter bouillon

_____ gram tomatenpuree

_____ gram gehakt voor soepballetjes

_____ gram peterselie

_____ deciliter slagroom

1p 20 Bekijk onderstaande afbeelding.



Bij de bereiding van welke drank wordt bovenstaand hulpmiddel gebruikt?

- A anijsmelk
- B koffie
- C thee

1p 21 Bekijk onderstaande afbeelding van een aanzetstaal.



Wat is het doel van dit keukengereedschap?

- A het handvat van een mes verstevigen
- B het rechtmaken van een krom mes
- C het slijpen van een bot mes
- D het verwijderen van roest op een mes

1p 22 Waarom moet een bierglas bierschoon zijn voordat er bier in geserveerd kan worden?

Omdat in een bierschoon glas

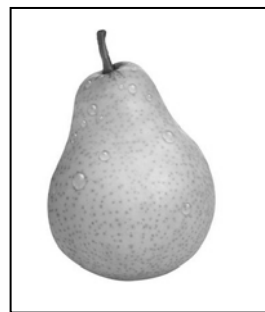
- A de schuimkraag blijft staan.
- B de schuimkraag snel inzakt.
- C het glas niet van buiten beslaat.
- D het glas van buiten snel beslaat.

1p 23 Bekijk onderstaande afbeelding.



Welke specerij staat hier afgebeeld?

- A kaneel
- B peper
- C vanille



1p 24 Welke van de onderstaande gerechten kan gemaakt worden als alle bovenstaande ingrediënten gebruikt worden?

- A dame blanche
- B pêche melba
- C poire belle Hélène

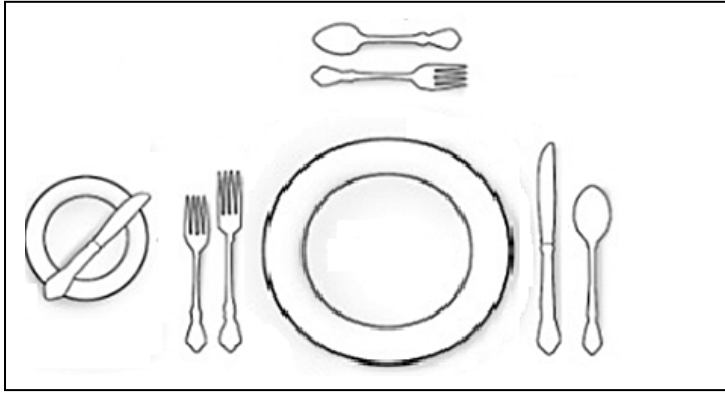
1p 25 Wat is de reden dat bij de bereiding van een vleesbouillon de ui eerst donker gebrand wordt?

.....

1p 26 Welk van de onderstaande gerechten is een voorbeeld van een koud nagerecht?

- A appeltaart
- B chipolatapudding
- C crêpes Suzette

3p 27 Bekijk onderstaande afbeelding van een couvert.



→ Stel een correct 3-gangen menu samen, passend bij het couvert van deze afbeelding.

Voorgerecht:

.....

.....

Hoofdgerecht:

.....

.....

.....

Nagerecht:

.....

1p 28 Bij welk van de onderstaande desserts wordt alleen een klein mes en een dessertvork opgedekt?

- A crêpe Suzette
- B dame blanche
- C kaasplank

- 2p 29 Geef in de onderstaande tabel aan met een kruisje bij welke gerechten de aangegeven technieken gebruikt worden volgens het originele recept.

Gerecht	Grillen	Gratineren
Franse uiensoep		
Kip aan het spit		
Lasagne		

- 1p 30 Een gast bestelt een fles wijn. De fles wijn wordt aan tafel geopend. Eerst wordt het etiket aan de gast getoond. Waarom wordt het etiket eerst aan de gast getoond voordat de fles geopend wordt?
De gast controleert of
A de wijn op de juiste temperatuur bewaard is.
B het alcoholpercentage voldoende is.
C de bestelde wijn van het juiste soort en jaartal is.
- 1p 31 Waarom wordt een slakkentang opgedekt als escargots op het menu staan?
Omdat de schelpen
A te glibberig zijn om met de handen vast te houden.
B te heet zijn om met de handen vast te houden.
C te vies zijn om met de handen vast te houden.
- 1p 32 Er wordt aan tafel slagroom geklopt voor een Irish coffee. De slagroom wordt in een glazen kom gegoten. Deze glazen kom met slagroom wordt in een grotere glazen kom met ijs geplaatst. Waarom wordt slagroom op deze manier geklopt?
A om de luchtigheid in de slagroom te bevorderen
B om de slagroom te laten glimmen tijdens het kloppen
C om schiften van de slagroom te voorkomen
- 1p 33 Wat is de functie van de slokdarm in het spijsverteringskanaal?
A het absorberen van water uit het voedsel in het darmkanaal
B het transporteren van voedsel van de mond naar de maag
C het uitscheiden van de afvalproducten uit het lichaam

- 2p **34** Er zijn zes voedingsstoffen waaronder vetten, koolhydraten, eiwitten en vitaminen.
→ Welke twee voedingsstoffen ontbreken in het bovenstaande rijtje?
- 1
- 2
- 2p **35** Welke aanvullende menage hoort volgens de serveerregels standaard geserveerd te worden bij een loempia?
- 1
- 2
- 1p **36** Waarom kan van peulvruchten gebonden soep gemaakt worden zonder dat er een roux gebruikt hoeft te worden?
Omdat een peulvrucht voldoende
- A eiwitten bevat om de soep te kunnen binden.
 - B vetten bevat om de soep te kunnen binden.
 - C zetmeel bevat om de soep te kunnen binden.

Toerisme

- 1p **37** Tot welke eilandengroep behoort het eiland Tortola?
- A Bahama's
 - B Britse Maagdeneilanden
 - C Kaaiman eilanden
 - D Los Roques
- 1p **38** Op een informatiebord op een luchthaven staat bij de status van een vlucht *delayed*.
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.

- 1p 39 X kent de grootste stad van het Caribisch gebied (in 2010 meer dan 2.1 miljoen inwoners). Op X werd ook de originele Bacardi rum geproduceerd. In het jaar 1902 werd X onafhankelijk. Welke naam hoort op de plaats van X in de beschrijving te staan?
- A Cuba
 - B Dominicaanse Republiek
 - C Jamaica
 - D Puerto Rico

- 2p 40 Leg uit wat een fly-drive package is.

.....

.....

- 1p 41 Wat is het kenmerk van een chartervlucht?
- A De vlucht biedt meer service aan boord dan een lijnvlucht.
 - B De vlucht wordt met kleine vliegtuigen uitgevoerd.
 - C De vlucht wordt niet door ervaren piloten uitgevoerd.
 - D De vlucht is niet volgens een vaste dienstregeling.

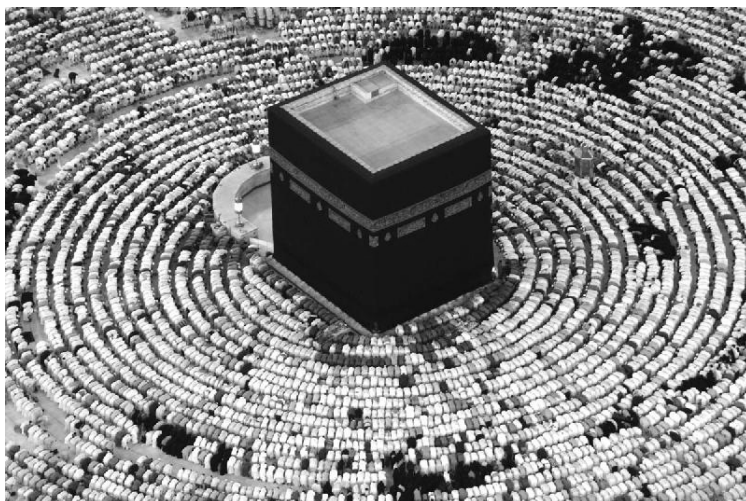
- 1p 42 Wat is de naam van het vliegticket dat je online boekt en koopt?

.....

- 2p 43 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 **44** 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

2p **45** Noem twee internationale hotelketens.

1

2

1p **46** Welke eilanden worden bedoeld met de ABC-eilanden?

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

1p 47 Bekijk onderstaande afbeelding.



Welke soort reis staat hier afgebeeld?

- A busreis
- B cruise
- C voettocht