



Examen VSBO TKL

**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 41 vragen.

Voor dit examen zijn maximaal 54 punten te behalen.

Voor elk vraagnummer staat hoeveel punten met een goed antwoord behaald kunnen worden.

B20301181-0

### Meerkeuzevragen

- Omcirkel het goede antwoord (voorbeeld 1).
- Geef verbeteringen aan volgens voorbeeld 2 of 3.

- (1)      A  
      ⓑ  
      C  
      D
- (2)      A  
      ⓧ  
      Ⓢ  
      C  
      D
- (3)      B      A  
          ⓧ  
          ⓧ  
          ⓧ  
          D

1p    1    Welke sociale vaardigheid wordt bedoeld met *opkomen voor jezelf zonder agressief te worden*?

- A   assertiviteit  
B   begrip tonen  
C   feedback geven

2p    2    Zet de onderstaande stappen van het geven van feedback in de juiste volgorde.

Gebruik de nummers 1-2-3-4 om de stappen weer te geven.

- 1   geef de ander tijd om na te denken
- 2   laat de ander zijn mening vertellen
- 3   vertel negatieve punten die je zijn opgevallen
- 4   vertel positieve punten die je zijn opgevallen

.....

1p    3    Welke van de onderstaande frisdranken is geen vruchtenlimonade?



A



B



C



D

- 1p    **4**    Een kopje koffie bestaat uit 1/3 deel koffie en 2/3 deel hete melk.  
Hoe wordt deze manier van koffie serveren genoemd?  
**A** cappuccino  
**B** espresso  
**C** koffie verkeerd
- 2p    **5**    Er moet een gerecht gepaneerd worden.  
→ Noem de drie ingrediënten die nodig zijn om te kunnen paneren.
- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 1p    **6**    Wat is het bindmiddel in een Hollandaise saus?  
**A** bloem  
**B** boter  
**C** eidooier  
**D** gelatine
- 1p    **7**    Wat is het probleem als bij de techniek pocheren de vloeistof gaat koken?  
De producten  
**A** kleuren dan niet.  
**B** worden dan te gaar.  
**C** krijgen dan te weinig smaak.  
**D** vallen dan uit elkaar.

- 1p 8 Gedurende de dag worden verschillende hoofdmaaltijden bereid en geserveerd.  
→ Bij welke hoofdmaaltijd worden eieren geserveerd die op verschillende manieren bereid zijn?

.....

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| Menu                                                         |
| Heldere tomatensoep met stokbrood                            |
| ###                                                          |
| Gevulde kipfilet met kerriesaus,<br>rijst en komkommersalade |
| ###                                                          |
| Chipolata bavarois met slagroom                              |

- 1p 9 Waarom is het logisch om bij de bereiding van bovenstaand menu te beginnen met het bereiden van de chipolata bavarois?

.....

.....

- 2p 10 Tijdens het bereiden van een gerecht zijn er natte of droge bereidingstechnieken mogelijk.  
→ Noem twee droge bereidingstechnieken.

1 .....

2 .....

2p 11 Bekijk onderstaande afbeeldingen.



**foto 1** lepel met zalmousse



**foto 2** gebak

Van welke type gerecht zijn dit voorbeelden?

Foto 1.....

Foto 2.....

1p 12 Hoe worden toegevoegde hulpstoffen aan convenience producten aangegeven op de verpakking?

- A met E-nummers
- B met F-nummers
- C met G-nummers
- D met H-nummers

1p 13 Wat is het kenmerk van wild bier?

Het bier bevat

- A geen kleur.
- B geen koolzuur.
- C veel alcohol.
- D veel schuim.

1p 14 Geef een voorbeeld van een hoofdgerecht dat het beste bij een droge witte wijn past.

.....  
.....

- 1p 15 Welk van de onderstaande gerechten mag geserveerd worden in een vegetarisch menu?
- A garnalencocktail
  - B huzarensalade
  - C waldorfsalade
- 1p 16 Bekijk onderstaande afbeelding van gegratineerde Sint Jacobsschelpen.



- Waar wordt dit gerecht in een 12-gangen menu geserveerd?
- A na de soep en voor het hoofdgerecht vis
  - B na het hoofdgerecht wild en voor de kaas
  - C na het koude voorgerecht en voor de soep
- 1p 17 Waarom moet poedergelatine vóór gebruik worden opgelost in warm water?
- A om de bindkracht van de gelatine te verdubbelen
  - B om de gelatine te laten wennen aan de temperatuurverandering
  - C om het eindproduct te laten glimmen
  - D om te voorkomen dat de gelatine klontjes geeft in het product
- 1p 18 In welke groep hoofdgerechten wordt een *sole Picasso* ingedeeld?
- A bij gevogelte
  - B bij vis
  - C bij vlees
  - D bij wild

4p 19 Maak van de onderstaande gerechten een 4-gangen menu dat voldoet aan de menuleer.

→ Zet de volgende gerechten in de juiste volgorde.

- 1 een aardappelgerecht dat in de oven bereid is
- 2 een enkelvoudige salade met een dressing
- 3 een heldere soep met stokbrood
- 4 een samengestelde salade met toast en boter
- 5 een stilstaand gevroren dessert
- 6 gesauteerd rood vlees

|        | Gerechten |
|--------|-----------|
| gang 1 |           |
| gang 2 |           |
| gang 3 |           |
|        |           |
|        |           |
| gang 4 |           |

- 1p 20 Waarom moet bij de bereiding van mayonaise de olie druppelsgewijs worden toegevoegd?
- A om de mayonaise gelijkmatig te kleuren
  - B om de mayonaise langer houdbaar te maken
  - C om te bevorderen dat de mayonaise luchtig wordt
  - D om te voorkomen dat de mayonaise schift
- 1p 21 Bekijk onderstaande ingrediëntenlijst voor een bisque.

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Boter of olie       | 120 gram    |
| .....               | 4 kilo      |
| Magere mirepoix     | 800 gram    |
| Tomatenpuree        | 250 gram    |
| Cognac              | 3 deciliter |
| Witte wijn          | 8 deciliter |
| Visbouillon         | 8 liter     |
| Bloem of rijstemeel | 250 gram    |
| Liaison             | 4 deciliter |
| Cayennepeper        | 5 gram      |
| Tijm                | 3 gram      |
| Laurierblaadjes     | 3           |
| Zout                |             |

Welk ingrediënt om bisque te kunnen maken ontbreekt in het bovenstaande rijtje?

- A kippenbotten
- B kreeft
- C rundvlees

- 3p **22** Er wordt pasta met kip en roomsaus opgediend.  
 → Geef aan in welk onderdeel van dit gerecht de onderstaande voedingsstoffen voorkomen:
- Koolhydraten .....
- Eiwit (peptiden) .....
- Vet .....
- 1p **23** Wat moet de kelner (waiter) doen bij een pas geopende fles wijn?
- A** eerst zelf proeven  
**B** meteen schenken  
**C** ruiken aan de kurk
- 1p **24** Wat is een mogelijke oplossing om een witte wijn die niet koud genoeg is snel te koelen?
- A** de fles in een emmer met ijswater en zout leggen  
**B** een ijsklontje in de wijn doen  
**C** de glazen waarin de wijn geserveerd wordt invriezen
- 2p **25** Noem twee gebruiksdoelen van een napperon (dekservet).
- 1 .....
- 2 .....
- 1p **26** Een fles rode wijn wordt aan tafel geopend.  
 → Noem een van de materialen die bij het openen gebruikt wordt.
- .....
- 1p **27** Een cordon bleu wordt voor de bereiding eerst gepaneerd.  
 Wat is de reden om de cordon bleu te paneren?
- A** om de smaak van het vlees te verhogen  
**B** om het vlees een krokant korstje te geven  
**C** om het vlees te beschermen tegen grote hitte

- 1p **28** Waarom moet een gastheer/gastvrouw zijn/haar handen wassen voordat er gerechten geserveerd kunnen worden?

.....

.....

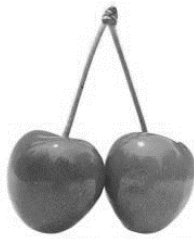
- 1p **29** Bekijk onderstaande afbeelding.



Welke groente wordt hier afgebeeld?

- A asperges
- B rabarber
- C prei
- D wortels

- 1p **30** Bekijk onderstaande afbeelding.



Wat is de beste manier om dit fruit te bewaren?

- A koel, droog en donker
- B koel, vochtig en donker
- C warm, droog en licht
- D warm, vochtig en licht

- 1p 31 Waarom wordt een wijn, die aan tafel is geopend, door de gast voorgeproefd?
- A om te controleren of de serveertemperatuur juist is
  - B om te controleren of de wijn voldoende alcohol bevat
  - C om uit te sluiten dat de wijn te veel tannine bevat
  - D om uit te sluiten dat de wijn te zoet van smaak is

## Toerisme

---

- 1p 32 Bekijk onderstaande afbeelding.



In welke stad staat dit beeld?

.....

- 1p 33 Tot welke eilandengroep behoort het eiland Tortola?
- A Bahama's
  - B Britse Maagdeneilanden
  - C Kaaiman eilanden
  - D Los Roques
- 1p 34 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 35 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 36 Leg uit wat een fly-drive package is.

.....

.....

- 1p 37 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.

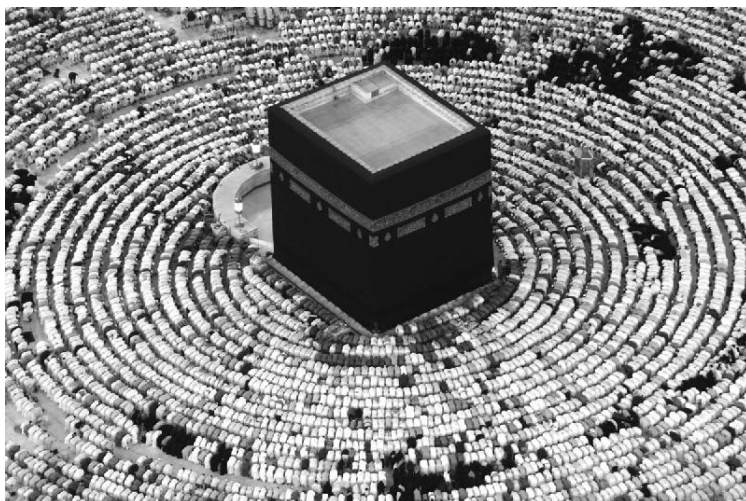
- 1p 38 Wat is de naam van het vliegticket dat je online boekt en koopt?

.....

- 2p 39 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 40 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 41 Noem twee internationale hotelketens.

1 .....

2 .....