



Examen VSBO TKL

2023

tijdvak 1
woensdag 10 mei
07.30 - 10.00 uur

Hospitality Koken en Serveren

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Beantwoord alle vragen in dit opgavenboekje.

Dit examen bestaat uit 39 vragen.
Voor dit examen zijn maximaal 53 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 Noteer twee soorten ontbijt.

1

2



1p 2 Welke wijnsoort past volgens de regels het beste bij het bovenstaande gerecht?

.....

1p 3 Noteer een ontbijttype waarbij stokbrood en croissant geserveerd wordt.

.....

Gerechten

Gefrituurde camembert met sinaasappelsaus

Gegratineerde reuzenmosselen

Lamskotelet op een bedje van tagliatelle

Licht gebonden tomatensoep met warm stokbrood

- 2p **4** Zet de gerechten van de gerechtenlijst in de juiste volgorde zodat er een 4-gangen menu ontstaat dat voldoet aan de regels van de menuleer.

.....

.....

.....

.....

- 1p **5** Noteer een voorbeeld van een gerecht dat in een 12-gangen menuschema geserveerd kan worden tussen de soep en het hoofdgerecht vis.

.....

.....

Carpaccio met ciabatta en olijvenboter

###

Dubbel getrokken kippenbouillon met een garnituur van gefrituurde mie en roergebakken groenten

###

Tournedos met rode wijnjus, gemengde salade en huisgebakken friet

###

Tiramisu met een kopje espresso

3p 6 Pas het bovenstaande 4-gangen menu aan voor een pescotariër.

.....

.....

.....

.....



1p 7 Welke van de onderstaande gerechten is een correct advies bij de bovenstaande wijn?

A chocoladetaart

B oesters

C tournedos

- 1p 8 Welk hoofdgerecht wordt als eerste geserveerd in een 12-gangen menu als dat volgens de regels van de menuleer geserveerd wordt?
- A hoofdgerecht gevogelte
 - B hoofdgerecht vis
 - C hoofdgerecht vlees
 - D hoofdgerecht wild
- 1p 9 Welk van de onderstaande gerechten is een vegetarisch alternatief voor een garnalencocktail met toast en boter?
- A dubbel getrokken runderbouillon
 - B Caprese salade met geroosterde pijnboompitjes
 - C omelet gevuld met roergebakken verse groenten en spekjes
 - D pastetje gevuld met een warme kip-champignonragout

Menu

Garnalencocktail met toast en boter

###

Paté met Cumberland dressing

###

Lamskoteletjes met mintsaus

Stro aardappelen

Roergebakken peultjes

###

Vanille-ijs met verse aardbeien en slagroom

- 1p 10 Wat is er niet goed aan het bovenstaande menu, volgens de regels van de menuleer?
- A er wordt twee keer de techniek 'bakken' gebruikt
 - B er worden twee koude voorgerechten geserveerd
 - C er wordt twee keer slagroom gebruikt in het menu

- 2p 11 Noteer twee zwak alcoholische dranken.

1

2

1p **12** Wat is het verschil tussen een ijskoffie en een frappuccino?

.....

.....

1p **13** Wat is een sommelier?

.....

.....

2p **14** Noem twee manieren van koffie serveren in de horeca waarbij géén
alcohol geserveerd wordt.

1

2

2p 15 Wat is het land van herkomst van de onderstaande bieren?



.....

1p 16 Vanaf welk alcoholpercentage mag een drank een sterk alcoholische drank genoemd worden?

.....

1p 17 Welke van de onderstaande soorten drinkwater wordt lokaal geproduceerd?



A



B



C

- 1p 18 Welk ingrediënt van de bierbereiding zorgt ervoor dat de natuurlijke suikers omgezet worden in alcohol?
- A gerst
 - B gist
 - C hop
 - D water



- 1p 19 Wat geldt voor de bovenstaande dranken?
- A fanta is een frisdrank en orange juice is een sap
 - B fanta is een sap en orange juice is een frisdrank
 - C beide dranken zijn frisdranken
 - D beide dranken zijn sappen
- 1p 20 Wat gebeurt er met de smaak van de thee als deze langer dan 5 minuten getrokken heeft?
- De thee wordt
- A bitter.
 - B zoet.
 - C zout.
 - D zuur.

2p **21** Noteer twee voorbeelden van plantaardige melksoorten.

1

2



1p **22** Welk schelpdier staat hierboven afgebeeld?

- A mossel
- B oester
- C Sint Jacobsschelp

1p **23** Welke van de onderstaande oliën en vetten is een plantaardig vet?

- A canola olie
- B reuzel
- C roomboter



1p **24** Hoe heet het product dat hierboven is afgebeeld?

- A kaneel
- B peper
- C saffraan
- D vanille



Grapefruit



Zwarte bessen



Papaja

2p **25** Kruis hieronder aan tot welke groep het bovenstaande fruit behoort.

	zacht fruit	tropisch fruit	citrusfruit
Grapefruit			
Zwarte bessen			
Papaja			

2p **26** Geef een voorbeeld van een magere vissoort en van een vette vissoort.

Magere vissoort:

Vette vissoort:

1p **27** Hoe heet de stof in aardappel die gebruikt kan worden als bindmiddel?

.....



1p **28** Onder welke categorie groente valt prei?

- A bladgroente
- B bloemgroente
- C stengelgroente
- D vruchtgroente

1p **29** In welk gedeelte van het kippenei bevindt zich vet?

.....



1p **30** Welke snijtechniek is hierboven toegepast?

.....



1p **31** Wat is de naam van de soep die gemaakt wordt van het bovenstaande dier?

- A bisque d'homard
- B consommé Célestine
- C crème Argenteuil
- D potage aux pois



- 1p **32** Wat is de naam van het bovenstaande keukengereedschap?
- A frietspaan
 - B pollepel
 - C schuimspaan
 - D spaghettilepel



- 1p **33** Welke basiskooktechniek wordt uitgevoerd met de bovenstaande pan?
- A blancheren
 - B koken
 - C stomen
 - D stoven

- 2p **34** Noteer twee voorbereidingstechnieken die worden uitgevoerd bij het bereiden van een vleesbouillon.

1

2

1p **35** Noteer een reden waarom vis wel wordt gepocheerd en niet gekookt.

.....
.....



2p **36** Op bovenstaande afbeelding staat een huzarensalade.
→ Geef een kooktechniek en een snijtechniek die bij het maken van deze salade toegepast worden.

Kooktechniek:

Snijtechniek:



1p **37** Welke bakvorm staat hierboven afgebeeld?

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

Horecabedrijven worden ingedeeld naar hun hoofdproduct.
Deze bedrijven worden verdeeld in: logiesverstrekkende bedrijven,
maaltijdverstrekkende bedrijven en drankverstrekkende bedrijven.

3p **38** Geef voor elke groep een voorbeeld van een bedrijf op jouw eiland.

Logiesverstrekkend bedrijf:.....

Maaltijdverstrekkend bedrijf:

Drankverstrekkend bedrijf:



1p **39** Waarom wordt een huisgemaakte bouillon gepasseerd voordat het verwerkt wordt in soepen of sauzen?

Om de bouillon

- A af te koelen.
- B helder te maken.
- C minder zout te maken.
- D vetloos te maken.