



Examen VSBO TKL

2022

tijdvak 1
woensdag 11 mei
07.30 - 10.00 uur

Hospitality Koken en Serveren

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Beantwoord alle vragen in dit opgavenboekje.

Dit examen bestaat uit 38 vragen.
Voor dit examen zijn maximaal 46 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 Noem de drie hoofdmaaltijden.

1

2

3



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

- A mousserende wijn
- B rode wijn
- C rosé wijn
- D witte wijn



- 1p **3** Hierboven staat de broodsoort brioche afgebeeld.
Bij welk ontbijttype hoort deze broodsoort?
- A** Amerikaans ontbijt
 - B** continentaal ontbijt
 - C** Engels ontbijt
 - D** Frans ontbijt
- 1p **4** Op welke plaats staat het hoofdgerecht van vlees in het 12-gangen menu?
- A** na het voorgerecht soep
 - B** na het hoofdgerecht van gevogelte
 - C** na het hoofdgerecht van vis
 - D** na het warme voorgerecht
- 2p **5** Een brunch heeft gerechten van twee soorten maaltijden.
Welke zijn dat?
- 1
- 2
- 1p **6** Leg uit wat een veganist is.
-
-

Bekijk het onderstaande menu.

Trio van vis gebakken coquille, tonijn en gamba op Japanse wijze. Met salade en wakame Soepje van courgette en garnaal Victoriabaarsfilet van de grill met witte wijnsaus, rozemarijn, aardappelen en dagverse groente Witte chocolademousse Huisgemaakte witte chocomousse met stoofpeertjes, koek en koffiesaus

- 1p 7 Wat is er niet goed aan dit menu, volgens de regels van de menuleer?

.....
.....

- 2p 8 Bedenk een passend koud voorgerecht en een passende soep bij het menu boven vraag 7, zodat het een menu wordt dat aan de regels van de menuleer voldoet.

Koud voorgerecht:.....

Soep:

- 1p 9 Bij welk van de onderstaande gerechten past een rosé wijn het beste?
A gebraden kip
B gebraden vlees
C gebraden wild



- 2p **10** Noem de twee ingrediënten om van de espresso van bovenstaande afbeelding een cappuccino te maken.

1

2

- 1p **11** Welke van de onderstaande dranken is een sterk alcoholische drank?



A



B



C

- 1p **12** Waarvoor zorgt hop bij de bereiding van bier?

.....

- 1p **13** Wat is de verhouding tussen koffie en melk bij de bereiding van een koffie verkeerd?

.....

.....

2p 14 Kruis hieronder achter elke drank aan of het een frisdrank of sap is.

	Frisdrank	Sap
		
		
		

Een espresso koffie is:

Definitie I: een klein kopje koffie dat wordt bereid door water onder hoge druk door een hoeveelheid fijngemalen koffie te persen.

Definitie II: een kleine hoeveelheid geconcentreerde koffie met een intense smaak.

1p 15 Wat geldt voor de bovenstaande definities?

- A Alleen definitie I is juist.
- B Alleen definitie II is juist.
- C Beide definities zijn juist.
- D Beide definities zijn onjuist.

2p 16 Noem twee zwak alcoholische dranken.

1

2

1p 17 Noem een taak van een sommelier.

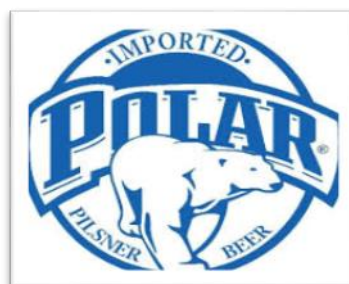
.....

.....

2p 18 Noteer onder elk biermerk uit welk land het komt.



.....



.....



.....

Stelling I : Van blauwe druiven wordt zowel rode als witte wijn gemaakt.

Stelling II: Van witte druiven wordt zowel rode als witte wijn gemaakt.

1p 19 Wat geldt voor de bovenstaande stellingen?

- A Alleen stelling I is juist
- B Alleen stelling II is juist
- C Beide stellingen zijn juist
- D Beide stellingen zijn onjuist

1p 20 Wat is het verschil tussen olie en vet?

.....

.....



1p 21 Hierboven staan blauwe bessen afgebeeld.
Tot welke groep fruit behoren blauwe bessen?

- A hardfruit
- B kasfruit
- C tropisch fruit
- D zachtfruit



1p 22 Welk schelpdier staat hierboven afgebeeld?

- A Sint-jakobsschelp
- B kokkel
- C mossel
- D oester

1p 23 In welke vier delen kan een ossenhaas gesneden worden?

- A chateaubriand, médaillons, filet mignon, tartaarvlees
- B chateaubriand, tournedos, filet mignon, fonduevlees
- C tenderloin, filet mignon, goulashvlees, ossenhaaspuntjes



1p 24 Op een kaassoort staat de bovenstaande aanduiding 40+.
→ Wat betekent dit voor deze kaassoort?

.....

.....

1p 25 Geef een kenmerk van aardappelen die op zandgrond verbouwd worden.

.....

.....

1p **26** Hoeveel is het vetpercentage dat slagroom minimaal moet bevatten?

.....



zeetong



paling

1p **27** Hierboven staan twee vissoorten afgebeeld.
→ Geef een belangrijk verschil aan tussen deze twee vissoorten.

.....

.....

1p **28** Waar in de koelkast moeten eieren bewaard worden?

- A bij de groenten
- B bij de zuivelproducten
- C bij het fruit
- D bij het gevogelte

1p **29** Welke kok kan in principe op alle afdelingen invallen?

.....

.....



- 1p **30** Welke basiskooktechniek kan met de bovenstaande pan uitgevoerd worden?
- A blancheren
 - B koken
 - C pocheren
 - D stomen
- 1p **31** Welke slasoort wordt bij de bereiding van een caesarsalade gebruikt?
- A ijsbergsla
 - B kropsla
 - C Romeinse sla
 - D veldsla

- 2p 32 Kruis hieronder achter elk bedrijf aan of het een logiesverstrekkend, een maaltijdverstrekkend of een drankverstrekkend bedrijf is.
Ga uit van het hoofdproduct van elk bedrijf.

Bedrijf	Logies verstrekkend	Maaltijd verstrekkend	Drank verstrekkend
			
			
			
			

- 1p **33** Noem twee basiskooktechnieken waarbij geen water of ander soort vloeistof wordt gebruikt.
- 1
- 2
- 1p **34** Welk bindmiddel voor soepen en sauzen wordt gemaakt met geklaarde boter en bloem?
-
- 1p **35** Geef twee voorbeelden van convenience food.
- 1
- 2
- 1p **36** Aan de hand van de HACCP-voorschriften zijn er 6 kleuren snijplanken die gebruikt worden in de keuken.
→ Wat wordt er op de witte snijplank gesneden?
-
- 1p **37** Wat is de verhouding tussen olie en azijn bij een basisdressing?
-
-
- 1p **38** Welk van de onderstaande nagerechten is een warm nagerecht?
- A bavaois
 - B crêpe suzette
 - C dame blanche
 - D pêche melba