



Examen VSBO PBL

2019

tijdvak 1
dinsdag 7 mei
07.30 - 09.30 uur

Hospitality Koken en Serveren

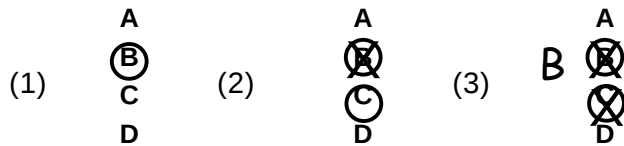
Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Beantwoord alle vragen in dit opgavenboekje.

Dit examen bestaat uit 43 vragen.
Voor dit examen zijn maximaal 51 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.



- 2p **1** Noem twee punten in de horeca die kunnen worden besproken in een briefing.

1

2

- 1p **2** Waar staat de afkorting HORECA voor?

- A** Hospitality Restaurant Café
B Hotel Restaurant Café
C Hotel Restaurant Cafeteria

- 2p **3** Noem twee broodsoorten die bij het Frans ontbijt geserveerd worden.

1

2

- 2p 4 Geef in de onderstaande tabel van de gerechten de juiste volgorde aan, zodat er een menu ontstaat dat voldoet aan de regels van de menuleer.

Doe dit met nummer 1 t/m 4.

Gerecht	Nummer
Gebonden kip-kerriesoep met warm stokbrood	
Verse fruitsalade	
Rundercarpaccio met pestosaus en Parmezaanse kaas	
Gepocheerde visfilet met aardappelpuree en spinazie	



garnalen

- 1p 5 Welke van de onderstaande wijnen past het beste bij het gerecht op de bovenstaande afbeelding?
- A droge witte wijn
 - B rode wijn
 - C witte port
 - D zoete rosé
- 1p 6 Welke maaltijd serveren we tussen het ontbijt en de lunch?
- A brunch
 - B déjeuner dinatoire
 - C souper

- 1p 7 Welk van de onderstaande gerechten past niet bij een uitgebreide koffietafel?



A gepocheerde zalm

B koude vleeswaren

C tomatensoep

- 1p 8 Waarmee wordt een 12-gangen menu afgesloten volgens het menuschema?

- A** bevroren nagerecht
- B** fruit
- C** kaas
- D** warm, zoet nagerecht

- 2p 9 Noem twee bereidingswijzen van koffie.

1

2

- 2p 10 Benoem drie vaste attributen.

1

2

3

- 1p 11 Kruis hieronder aan welke twee dranken onder de groep zwak alcoholische dranken gerekend worden.



BIER

☐

COGNAC

☐

RUM

☐

WIJN

☐

- 1p 12 Welke van de onderstaande landen is historisch het bekendst als producent van wijn?
- A Chili
 - B Frankrijk
 - C Spanje
 - D Zuid-Afrika

- 1p 13 Na het opruimen van het hoofdgerecht en vlak vóór het serveren van het nagerecht, moet er iets van tafel gehaald worden.
→ Wat moet van tafel gehaald worden?

.....



- 1p 14 Op de bovenstaande fles cognac staat de classificatie VS. Wat betekent de afkorting VS op de fles cognac?
- A Very Serious
 - B Very Special
 - C Very Spicy



- 1p 15 Wat voor type drank is de drank op de bovenstaande afbeelding?
- A cocktail
 - B longdrink
 - C on the rocks
- 1p 16 Op welke temperatuur wordt normaliter rode wijn geserveerd?
- A tussen 8°C en 10°C
 - B tussen 10°C en 12°C
 - C tussen 12°C en 14°C
 - D tussen 14°C en 18°C



- 1p 17 Wat voor drank wordt in een glas zoals hierboven geserveerd?
- A cocktail
 - B cognac
 - C rode wijn
 - D witte wijn



- 1p 18 Tijdens het poleren moet een zekere volgorde gevolgd worden. Welke van de onderstaande opties geeft de juiste volgorde aan van het poleren?
- A bestek, glazen, servies
 - B glazen, bestek, servies
 - C servies, bestek, glazen
- 1p 19 Welke van de onderstaande kooktechnieken is een voorbereidingstechniek?
- A bakken
 - B blancheren
 - C grillen
 - D stoven

Er komt een gezin van vier personen, een vader, moeder, dochter en zoon, eten in een restaurant. Ze zijn allemaal meerderjarig (18+) en drinken allemaal alcohol. De vader bestelt een fles wijn. Na het goedkeuren van de wijn gaat de gastheer over tot het inschenken.

- 2p 20 Geef in de onderstaande tabel de juiste volgorde aan waarin, volgens de serveerregels, wijn wordt ingeschonken.
Gebruik: *dochter, zoon, moeder, vader*

1	
2	
3	
4	

- 1p 21 Stelling: Bij het serveren van gasten loop je altijd tegen de klok in.
→ Omcirkel het juiste vetgedrukte woord.

Deze stelling is **juist** / **onjuist**.



- 1p 22 Onder welke hoofdgroep van groente valt de bovenstaande groente?
A bloemgroente
B vruchtgroente
C wortelgroente



- 1p 23 Wat voor vlees staat op de bovenstaande afbeelding?
- A een entrecôte
 - B een ossenhaas
 - C een T-bone steak



- 1p 24 Dit is een restaurant in China.
→ Wat voor soort restaurant is dit?

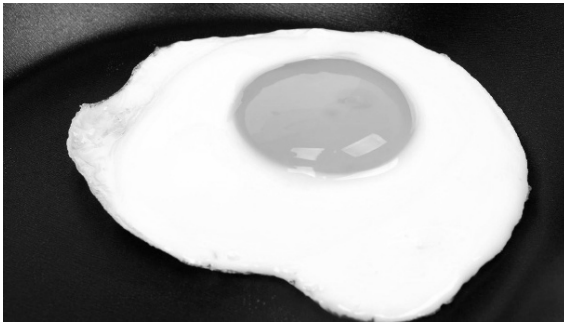
.....

- 1p 25 Welke kok is volgens de keukentheorie belast met de koude keuken?
- A de entremetier
 - B de garde manger
 - C de patisseries
 - D de saucier



- 1p 26 Welke bereidingstechniek is gebruikt bij het gerecht op de bovenstaande afbeelding?

.....



- 1p 27 Welke bereiding van een ei staat hierboven afgebeeld?
- A gekookt ei
 - B gepocheerd ei
 - C roerei
 - D spiegelei



Hilton
HOTELS & RESORTS

- 1p 28 Wat is het hoofdproduct van het bedrijf op de bovenstaande afbeelding?

.....



- 1p **29** Op de bovenstaande afbeelding staat een toastje met kipsalade. Onder welke hoofdgroep salades valt de kipsalade?
- A enkelvoudige salade
 - B gemengde salade
 - C samengestelde salade
- 1p **30** Waar vindt het belangrijkste deel van de spijsvertering plaats?
- A in de dikke darm
 - B in de dunne darm
 - C in de endeldarm
 - D in de slokdarm
- 1p **31** Van welke groep voedingsstoffen zijn calcium, ijzer, kalium en natrium voorbeelden?
- A van eiwitten
 - B van koolhydraten
 - C van mineralen
- 1p **32** Welk van de onderstaande producten staat samen met vis in een vak van de maaltijdschijf?
- A brood
 - B olijfolie
 - C sinaasappel
 - D vlees
- 1p **33** Noteer hieronder het juiste woord op de stippellijn zodat er een correcte stelling ontstaat.

Een entrecôte die medium is gebakken, heeft van binnen

een kleur



- 1p **34** Met welke bereidingswijze is de kok op bovenstaande afbeelding bezig?
- A frituren
 - B grilleren
 - C sauteren



- 1p **35** Welke snijtechniek is in de bovenstaande afbeelding gebruikt?
- A brunoise
 - B carré
 - C chinoise
 - D julienne

- 1p **36** Wat is een belangrijke handeling bij het pocheren?
- A altijd azijn toevoegen aan het pocheervocht
 - B een roestvrijstalen (RVS) pan gebruiken
 - C het pocheervocht rond de 90°C houden

- 1p 37 Welke keukentechniek wordt het meest gebruikt bij het bereiden van een bavarois?

.....

Toerisme



- 1p 38 In dit gebouw worden groenten en fruit verkocht.
Op welk eiland staat dit gebouw?
- A Aruba
 - B Bonaire
 - C Curaçao
- 1p 39 Welk eiland heeft als slogan "The unspoiled Queen"?
- A Aruba
 - B Saba
 - C Sint Eustatius
 - D Sint Maarten
- 1p 40 Je gaat een vliegreis maken. Je komt met je koffer op het vliegveld.
Bij welke afdeling moet je je nu eerst melden?
- A bij de douane
 - B bij de immigratie
 - C bij de incheckbalie

- 2p 41 In de onderstaande tabel staan drie heuvels.
→ Geef met een kruisje in onderstaande tabel aan op welk eiland deze heuvels liggen.

Heuvels	Aruba	Bonaire	Curaçao	Sint Maarten
Hooiberg				
Christoffelberg				
Pic Paradis				



- 1p 42 In welke stad staan de gebouwen in de bovenstaande afbeelding?

.....

- 2p 43 Noem twee afdelingen die altijd in een hotel aanwezig zijn.

1

2