



Examen VSBO PKL

2019

tijdvak 1
dinsdag 7 mei
07.30 - 10.00 uur

Hospitality Koken en Serveren

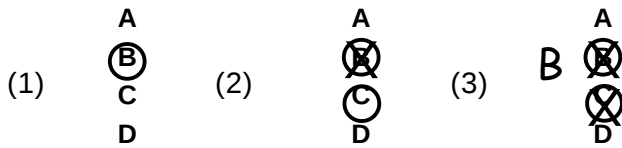
Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Beantwoord alle vragen in dit opgavenboekje.

Dit examen bestaat uit 48 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.



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

1.....

2.....

- 1p **2** Waarmee moet begonnen worden bij het geven van feedback?

.....

- 1p **3** Samenwerken is een sociale vaardigheid die nodig is om in de horeca te kunnen werken.

Welke van de onderstaande punten maakt het samenwerken mogelijk?

- A** op tijd zijn
- B** overleggen
- C** procedures volgen

- 1p **4** Hoe wordt de hoofdmaaltijd genoemd die geserveerd wordt tussen 18.00 – 22.30 uur?

.....



croissant

- 1p **5** Bij welk ontbijt wordt officieel het bovenstaande broodje geserveerd?

.....



gegrilde ossenhaas met asperges

1p 6 Welke kleur wijn past bij het bovenstaande gerecht?

.....

Menu

Groentesoep geserveerd met stokbrood

Gebraden kip met witte rijst en broccoli

Crêpes Suzette

1p 7 Welk onderdeel van bovenstaand menu moet voor een vegetariër vervangen worden?

.....

1p 8 Welke hoofdmaaltijd wordt direct na 11.30 a.m. geserveerd?

.....

- 3p 9 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 6.

Gerecht	Nummer
Gegrilde entrecôte met lyonnaise aardappelen en seizoensgroenten	
Assortiment van Franse kaassoorten	
Bladerdeegpasteitje gevuld met een warme ragout van kip	
Garnalencocktail met toast en boter	
Coupe Dame Blanche	
Franse uiensoep	

- 1p 10 Wat voor gerecht wordt in het 12-gangen menu als eerste nagerecht geserveerd?
- A diverse kaassoorten
 - B verse fruitcocktail
 - C zoet koud nagerecht
 - D zoet warm nagerecht

Menu
Ardenner ham
Kip cordon bleu met verse frietjes en salade
Vanillebavarois met chocoladesaus

- 1p 11 Welke fout zit er in het bovenstaande menu?
- A Chocoladesaus past niet bij vanillebavarois.
 - B Er wordt twee keer ham gebruikt.
 - C Zowel de cordon bleu als de frietjes worden gefrituurd.



- 1p **12** Welke bereiding van koffie staat op de bovenstaande afbeelding?
- A cappuccino
 - B espresso
 - C koffie verkeerd
 - D Wiener melange

- 1p **13** Welke van de onderstaande dranken is een zwak-alcoholische drank?



A Cognac



B Rum



C Wijn

- 1p **14** Wat is de functie van gist tijdens de bierbereiding?

.....

.....



Cuba libre

1p 15 Onder welke categorie van dranken valt de **Cuba libre**?

.....

1p 16 Noem een type drank waarvoor een Appellation Contrôlée kan gelden.

.....

2p 17 Schrijf onder elk van de onderstaande bieren uit welke landen ze oorspronkelijk afkomstig zijn.



.....

1p 18 Noem een eis waaraan een wijnglas moet voldoen.

.....

- 1p 19 In welke van de onderstaande limonades wordt gebruikgemaakt van de opwekkende stof cafeïne?



A



B



C

- 2p 20 Noem drie soorten linnengoed dat in restaurants wordt gebruikt.

1

2

3



- 1p 21 Welke draagmethode wordt hierboven afgebeeld?

.....

- 1p 22 Welk soort bestek wordt opgedekt bij een standaardcouvert?
A cocktailbestek
B grootbestek
C kleinbestek
D visbestek
- 1p 23 Er zitten 6 gasten aan een tafel in een restaurant. Elke gast wil gedurende de avond 3 glazen wijn bestellen. Iedereen drinkt dezelfde wijn. Hoeveel flessen wijn moeten er besteld worden?
A 1 fles
B 2 flessen
C 3 flessen



- 1p 24 Welk condiment wordt bij bovenstaand gerecht(hapje) opgedekt?
A mayonaise
B mosterd
C sambal



- 1p 25 Welk product staat hierboven afgebeeld?
A kaneel
B saffraan
C vanille

- 1p **26** In welk deel van het ei zit vet?
- A in de eidooier
 - B in het eiwit
 - C in het hagelsnoer



- 1p **27** Onder welke groep valt het bovenstaande fruit?
- A citrusfruit
 - B hard fruit
 - C tropisch fruit
 - D zacht fruit

- 2p **28** Noem drie keukengereedschappen die gebruikt worden bij het bereiden van een bavarois.

1

2

3

- 2p **29** Noem twee energieleverende stoffen.

1

2



1p 30 Welke bakvorm staat hierboven afgebeeld?

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

2p 31 Noem drie snijtechnieken.

1

2

3



1p 32 Welke snijtechniek staat hierboven afgebeeld?

.....

1p 33 Welke van de onderstaande kooktechnieken is het meest geschikt voor het bereiden van vis?

- A koken
- B pocheren
- C smoren
- D stoven

1p 34 Vul de volgende zin aan met twee woorden:

De spijsvertering begint in je

en eindigt bij je



Kopsoep
Chinese Tomaat

Albert Heijn Kopsoep
*'n hartig tussendoortje voor
ieder moment van de dag.*

63g / 3 zakjes à 21g e

Ingrediënten na bereiding: water, 40% tomaat, suiker, glucose, zout, prei, gemodificeerd aardappel- zetmeel, omeletprepjes, vermicelli, ui, smaakversterker (E621), 1% taugé, aardappelzetmeel, plantaardig vet, bloemkool, aroma's, kruiden, kleurstof (bietenrood), paprika-extract.	Voedingswaarde per 100 ml bereid product energie 120 kJ (30 kcal) eiwit 0,5 g koolhydraten 5,5 g waarvan suikers 2,0 g vet 0,5 g waarvan verzadigd 0 g voedingsvezel 0 g natrium 0,47 g
--	--

Bereiden: doe de inhoud van 1 zakje
in een kop. Voeg al roerende ca.
175 ml kokend water toe.

Ten minste houdbaar tot einde:
zie onderzijde.

Albert Heijn Zaandam Servicelijn tel.:
0800-0305

2p 35 Noem twee additieven die op het bovenstaande voedseletiket staan.

1

2

1p 36 Welke van de onderstaande voedingsstoffen is een mineraal?

- A calcium
- B eiwit
- C koolhydraat

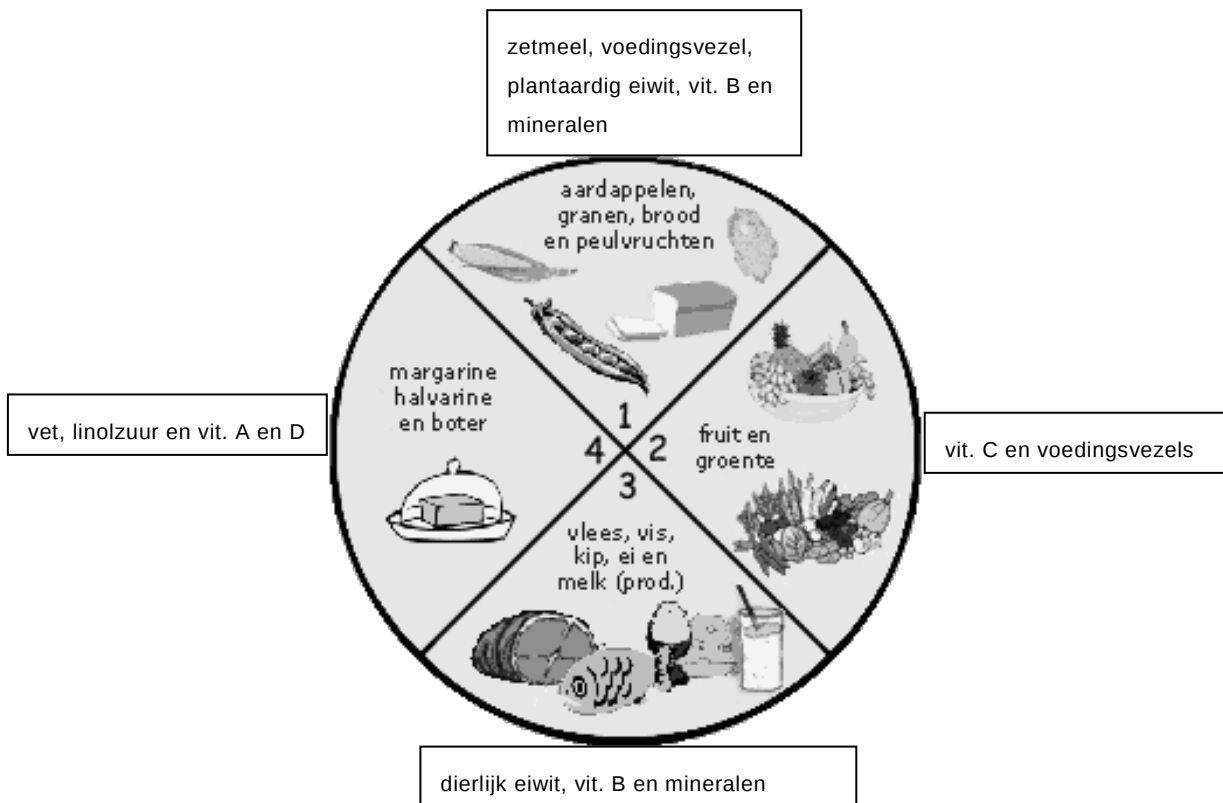


karbonade met gebakken aardappeltjes en een salade

- 2p 37 Binnen de keuken bestaan er verschillende functies.
→ Noem twee koks die aan het bovenstaand gerecht hebben gewerkt.

1

2



- 2p 38 Stel één gerecht samen, waarbij uit de bovenstaande maaltijdschijf minimaal 1 product uit elk vakje gebruikt wordt.

.....

.....

.....

.....

- 1p 39 Een werkbank is goed schoongemaakt, maar niet genoeg afgespoeld.
Met welke vorm van vervuiling hebben wij hier te maken?
- A chemische vervuiling
 - B fysische vervuiling
 - C microbiologische vervuiling



gegrilde zalmfilet met pasta en spinazie

- 2p 40 Noem twee kooktechnieken die gebruikt zijn bij het bovenstaande gerecht.
- 1
- 2

Toerisme

- 1p 41 Op welk van de onderstaande eilanden bevindt zich het hoogste punt van het koninkrijk der Nederlanden?
- A op Aruba
 - B op Curaçao
 - C op Saba
 - D op Sint Maarten

- 3p **42** Op de Caribische eilanden worden verschillende talen gesproken. Schrijf achter elke taal 1 Caribisch land of eiland waar deze taal wordt gesproken.

Engels

Frans

Spaans

- 1p **43** Noem 1 internationale hotelketen die op ons eiland operationeel is.

.....



- 1p **44** Het (ei)land op de bovenstaande afbeelding, staat bekend om zijn rum- en tabaksproductie. Op politiek gebied hebben zij de laatste 60 jaar een communistisch regime.

Welk (ei)land staat op de bovenstaande afbeelding?

- A Cuba
- B Dominicaanse Republiek
- C Haïti
- D Puerto Rico

- 2p **45** Noem twee zaken die een gast kan regelen bij de receptie in een hotel.

1

2

1p **46** Hoe wordt de klasse in een vliegtuig genoemd waarbij de passagier meer beenruimte heeft dan in de economy class, maar minder service krijgt dan in de business class?
A comfort class
B middle class
C upgrade class

1p **47** Welke vliegtuigmaatschappij vliegt op Curaçao?
A Jet Blue Airlines
B Southwest Airlines
C Sun Country Airlines
D Sunrise Airways

2p **48** Noem twee zaken die altijd op een vliegticket staan.

1

2