

Examenopgaven VMBO-BB 2003

tijdvak 1
maandag 19 mei
11.30 - 13.00 uur

CONSUMPTIEF-HORECA CSE BB

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

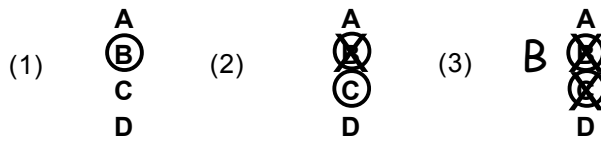
Beantwoord alle vragen in dit boekje.

Dit examen bestaat uit 58 vragen.
Voor dit examen zijn maximaal 68 punten te behalen.

Voor elk vraagnummer staat hoeveel punten maximaal behaald kunnen worden.

● **Meerkeuzevragen**

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



1p ● 1 Op welke schoenen kun je veilig lopen in de keuken?
schoenen met
A antislipzolen
B soepel bovenmateriaal
C stalen hakken

1p ○ 2 De kok gaat dunne reepjes schorseneren frituren.
→ Hoe kan de kok voorkomen dat het frituurvet gaat spatten?
Geef één manier.

.....
.....

1p ● 3 Een collega heeft zich verbrand aan frituurvet.
Welke eerste hulp moet hij krijgen?
A blaren die ontstaan direct doorprikken
B brandzalf op de verbrande plek doen
C de verbrande plek onder koud stromend water houden
D de verbrande plek verbinden

1p ● 4 In een horecabedrijf moet goed op de schoonmaakkosten gelet worden.
Wat is een goede manier om de schoonmaakkosten zo laag mogelijk te houden?
A de doseringsvoorschriften opvolgen
B middelen gebruiken die met water verdund moeten worden
C minder gebruiken dan het doseringsvoorschrift aangeeft
D sterk geconcentreerde middelen gebruiken

2p ○ 5 Afvalscheiding draagt bij aan een schoner milieu.
→ Welke soorten afval kunnen in de restaurantkeuken gescheiden verzameld worden?
Noem drie soorten.

.....
.....
.....

- 1p ● 6 Wat is een voorbeeld van de toepassing van de Fifo-regel in het magazijn?
- A De houdbaarheidsdatums zijn goed zichtbaar.
 - B De oudste producten staan vooraan.
 - C De producten zijn ergonomisch opgeslagen.
 - D Kratten en dozen met levensmiddelen staan op de vloer.

Lees de volgende tekst over een telefonische reservering.

“Goedemiddag, Restaurant Vossenbergh, u spreekt met Petra.”
”U spreekt met mevrouw Buitenhof. Ik wilde weten of u zaterdag nog plaats heeft in het restaurant.”

- 2p ○ 7 → Noteer drie vragen die Petra aan mevrouw Buitenhof moet stellen om een correcte reservering te kunnen maken.

.....

.....

.....

.....

.....

- 1p ● 8 Wie of wat bepaalt welke kleding de bediening draagt?
- A de bedrijfsformule
 - B de gasten
 - C de plaatselijke mode
 - D het personeel

- 2p ○ 9 In de horeca draag je beroepskleding.
→ Welke functies heeft beroepskleding? Noem drie functies.

.....

.....

.....

.....

- 1p ● 10 Wat is het beste materiaal voor de beroepskleding van keukenpersoneel?
- A katoen
 - B linnen
 - C nylon
 - D wol

Lees onderstaande tekst voor het beantwoorden van de vragen 11 t/m 14.

Ria heeft op het terras een bestelling opgenomen.
De bestelling bestaat uit een cappuccino, een flesje bier en een glas jenever.
Ria maakt de consumpties zelf transportklaar. Zij begint met het maken van de cappuccino, daarna schenkt zij alvast het bier uit het flesje in een glas.
Als laatste schenkt zij de jenever in een borrelglas.
Ria transporteert de consumpties op een plateau naar het terras en serveert de dranken.

2p ○ 11 → Welke twee fouten heeft Ria gemaakt bij het transportklaar maken van de bestelling?

1

.....

2

.....

1p ● 12 Waaruit bestaat een cappuccino?

uit espressokoffie en

A een rozet slagroom

B koude melk

C opgestoomde melk

1p ● 13 Wat is de juiste schenkhoeveelheid voor jenever?

A ± 35 cc

B ± 55 cc

C ± 95 cc

D ± 135 cc

1p ● 14 Ria is rechtshandig.
Hoe moet Ria de consumpties bij de gast inzetten?

A



B



C



D



Lees de onderstaande tekst voor het beantwoorden van de vragen 15 t/m 19.

Lisa moet aan een tafel het hoofdgerecht serveren. Het hoofdgerecht bestaat uit gebakken kabeljauwfilet, gemengde salade en gebakken aardappels. De gasten hebben een fles droge witte wijn besteld.

- 1p ● **15** Welk bestek moet Lisa indekken?
- A groot mes en grote vork
 - B groot mes, grote vork en dessertvork
 - C vismes en visvork
 - D vismes, visvork en dessertvork
- 1p ● **16** In welke volgorde moet Lisa de bestelling serveren?
- A eerst de gemengde salade, daarna de kabeljauwfilet en gebakken aardappels en als laatste de wijn
 - B eerst de gemengde salade, dan de wijn, daarna de kabeljauwfilet en gebakken aardappels
 - C eerst de kabeljauwfilet en gebakken aardappels, dan de wijn en als laatste de gemengde salade
 - D eerst de wijn, dan de gemengde salade en als laatste de kabeljauwfilet en gebakken aardappels
- 1p ● **17** Welke wijn serveer je het sterkst gekoeld?
- A droge witte wijn
 - B mousserende wijn
 - C rosé wijn
 - D zoete witte wijn
- 1p ● **18** Wat moet Lisa als eerste doen als zij de bestelde fles wijn gaat openen?
- A de capsule verwijderen met het kelnersmes
 - B de kurk eruit trekken met de heveltrekker
 - C de wijn op kamertemperatuur laten komen
 - D het etiket aan de gastheer tonen
- 1p ● **19** Welke draagtechniek moet Lisa toepassen bij het debarrasseren van de tafel voor vier personen?
- A de bovenhandse draagtechniek
 - B de onderhandse draagtechniek
 - C de onderhandse draagtechniek met drie borden

Lees onderstaande tekst voor het beantwoorden van de vragen 20 t/m 22.

Babs is gastvrouw in een restaurant en neemt een bestelling op.
De gasten vragen naar het dagmenu en Babs wijst naar een bord aan de muur
waarop het volgende dagmenu staat te lezen.

Gebonden preisoep

Varkenshaas roomsaus
koolrabi à la crème
gebakken aardappels

Vanille-ijs met slagroom

De gasten nemen het dagmenu. Babs moet het kopbestek bij het standaardcouvert
indekken.

- 2p ○ 20 Er bestaan regels voor het opstellen van een menu.
→ Noteer twee fouten die gemaakt zijn bij het samenstellen van dit menu.

.....

.....

.....

.....

- 1p ○ 21 → Schrijf de zes onderdelen van het standaardcouvert op.

.....

.....

.....

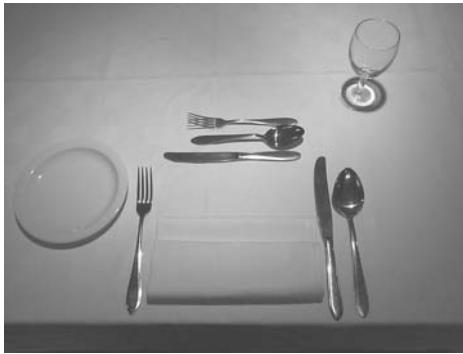
.....

.....

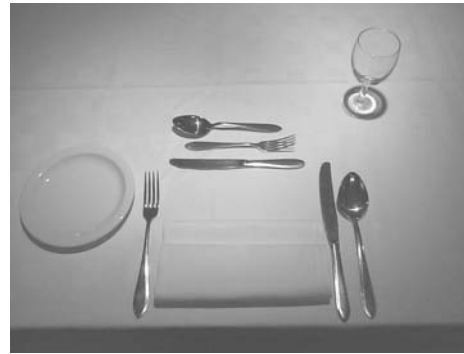
.....

- 1p ● 22 Als Babs het hoofdgerecht serveert, maakt zij gebruik van de gecombineerde
serveermethode.
Wat wordt bedoeld met de gecombineerde serveermethode?
A de schaal op tafel zetten
B serveren vanaf de bijzettafel
C serveren vanuit de schaal en daarna de schaal op tafel zetten
D uitserveren en inzetten

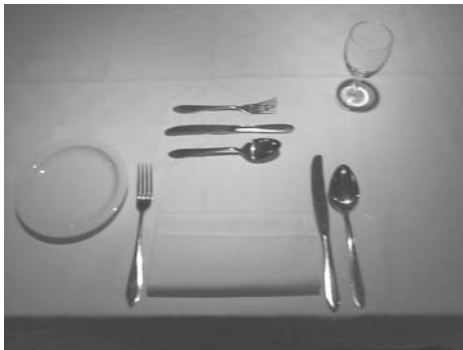
1p ● 23 In welke volgorde moet het kopbestek vanuit de gast gezien, op tafel liggen?



A



B



C



D

1p ● 24 Wat is de mise-en-place voor het garneren van een Russische salade?

- A gemarineerd kalfsvlees
- B gepocheerde vissoorten
- C gerookte vleeswaren
- D rauwe vleeswaren

1p ○ 25 Bouillons hebben een smaakstof nodig. Dit kunnen samengebonden verse groenten en kruiden zijn.

→ Hoe worden deze samengebonden groenten en kruiden genoemd?

.....

1p ● 26 Wat moet je toevoegen aan pilaw rijst om er een risotto van te maken?

- A ei
- B ham
- C kaas
- D noten

2p ○ 27 Een kok gaat een melkbavarois maken.

→ Noem twee bindmiddelen die geschikt zijn voor een melkbavarois.

.....

.....

- 1p ● **28** Als je witlof schoonmaakt, moet je een deel van de witlof verwijderen.
Waarom verwijder je een deel van de witlof?
A om de bittere geur
B om de bittere smaak
C om de kleur
D om de vorm
- 1p ● **29** Je gaat een vis bereiden die de volgende kenmerken heeft: het visvlees is rose, de vis heeft veel vet en een slijmachtige huid.
Welke vis heeft deze kenmerken?
A schol
B tarbot
C zalmforel
- 1p ● **30** Je gaat vis bereiden à la meunière.
Van welke vissoort moet je al vóór de bereiding het vel verwijderen?
A forel
B wijting
C zeetong
- 2p ○ **31** → Noem twee eiersauzen die passen bij gepocheerde vis.

.....

.....

Lees onderstaande tekst voor het beantwoorden van de vragen 32 en 33.

Eva werkt in eetcafé 'De Bengel'. Eva bestelt in de keuken gefrituurde scholfilets met frites en sla.
Eva brengt de gefrituurde vis naar de gast.

- 1p ● **32** Wat voor soort vis is schol?
A een magere vis
B een vette vis
C een zoetwatervis
- 1p ● **33** Welk garnituur hoort bij de gefrituurde scholfilets?
A een schijfje citroen
B een schijfje grapefruit
C een schijfje sinaasappel

Even later roept de gast Eva en zegt verontwaardigd: "Dit kan ik toch niet eten!"
Eva zucht en bekijkt het bord: er ligt een vlieg in de visschotel. De klant heeft de schotel al voor de helft opgegeten.

- 1p ● **34** Hoe moet Eva het probleem van de vlieg oplossen?
A Eva moet de klant 50% korting geven op de rekening.
B Eva moet een nieuw hoofdgerecht bestellen op rekening van 'De Bengel'.
C Eva moet in de keuken de vlieg uit de visschotel verwijderen.

- 1p ● **35** Je moet een bavarois maken voor vier personen.
→ Welk meetinstrument kun je het best gebruiken om de gelatinepoeder nauwkeurig af te wegen?



A



B



C



D

- 1p ● **36** Welk risico loop je als je slagroom opklopt in een te warme keuken?
A De slagroom blijft vloeibaar.
B De slagroom kan gaan schiften.
C De slagroom kan in één keer een gele kleur krijgen.
D De slagroom kan in één keer zuur worden.

- 1p ○ **37** Hieronder staat een lijst met grondstoffen.
aardappelzetmeel – suiker – eidooier - eiwit – gelatine – melk - room
Drie van deze grondstoffen zijn nodig bij de bereiding van sinaasappelbavarois.
→ Welke drie grondstoffen zijn dat?

.....
.....
.....

- 1p ● **38** Wat gebeurt er als je mayonaise maakt met olie die te koud is?
- A De eidooier gaat stollen.
 - B De mayonaise gaat schiften.
 - C De olie gaat klonteren.
- 1p ● **39** Bij het maken van dressing meng je olie, mosterd en azijn. Hoe noem je het mengen van deze grondstoffen?
- A decoreren
 - B emulgeren
 - C extraheren
 - D pureren
- 1p ● **40** Hieronder staan vier ingrediënten van een salade:
- aardappel
 - augurk
 - ham
 - winterwortel
- Bij welke salade horen deze ingrediënten?
- A Italiaanse salade
 - B Niçoise salade
 - C Russische salade
 - D Waldorfsalade
- 1p ● **41** Welk ingrediënt past volgens de basisreceptuur in een haringsalade?
- A kibbeling
 - B rode bietjes
 - C roggebrood
 - D winterwortel
- 1p ● **42** Wat is de vakterm voor het afwerken van een salade met verschillende groenten?
- A canneleren
 - B garneren
 - C modelleren
 - D pliceren

Lees onderstaande tekst voor het beantwoorden van de vragen 43 t/m 54.

Jan werkt als leerling-kok in een restaurant. Hij heeft van zijn chef de opdracht gekregen een huzarensalade te maken voor 12 gasten.

Hij kan daarbij gebruikmaken van het boek met de basisrecepten.

In het recept voor de huzarensalade staat:

- er worden gelijke hoeveelheden aardappels, augurk, appel en gaar vlees gebruikt
- voor een salade van 4 personen gaat men uit van 100 gram aardappels in het basisrecept

1p 43 → Hoeveel gram vlees moet Jan snijden voor zijn opdracht?

.....

1p 44 → In welk model moet Jan het vlees snijden?

.....

.....

1p 45 Hoe kan Jan voorkomen dat de appel die hij gaat gebruiken, bruin kleurt?
→ Geef één manier.

.....

.....

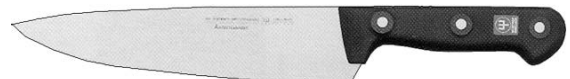
1p 46 Welke garnering moet Jan gebruiken bij het afwerken van de salade?

- A asperges, tomaat, plakjes rosbief en komkommer
- B kappertjes, ansjovis, artisjok en boontjes
- C komkommer, zilverruitjes, aardbeien en gerookte paling
- D tomaat, komkommer, asperges en gerookte zalm

1p 47 Welk mes moet je gebruiken voor het brunoise snijden van een aardappel?



A



B



C



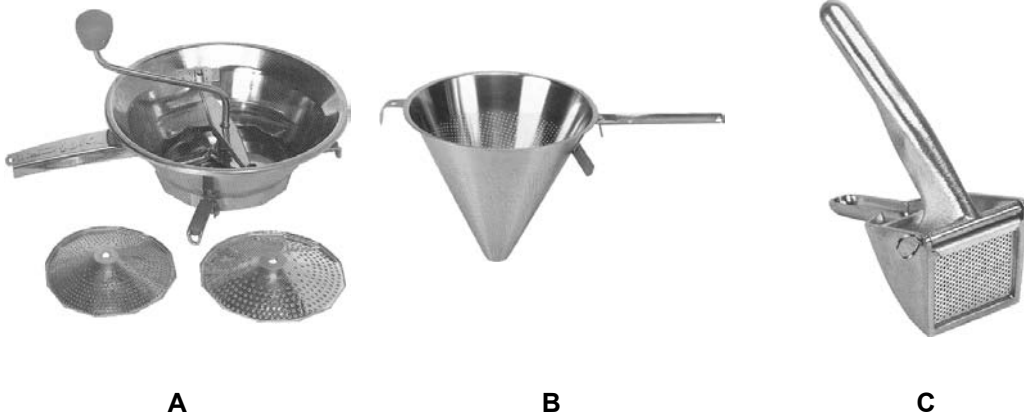
D

1p ● 48 Aan welk rijstgerecht is vis toegevoegd?
A nasi
B paella
C pilaw rijst
D risotto

1p ● 49 Door welke eigenschap is vis snel gaar en geschikt om gepocheerd te worden?
A doordat vis veel onverzadigde vetten bevat
B doordat vis veel spierweefsel bevat
C doordat vis weinig bindweefsel bevat
D doordat vis weinig vetweefsel bevat

1p ● 50 Wat is de vakterm voor het opwarmen van een kant-en-klaarmaaltijd in de magnetron?
A blancheren
B extraheren
C regenereren
D tourneren

1p ● 51 Welk gereedschap wordt gebruikt voor het maken van appelmoes?



2p ○ 52 → Noem twee redenen waarom groenten geblancheerd worden.

.....
.....

1p ○ 53 Bij de bewerking van worteltjes wordt gesproken over tourneren.
→ Wat wordt bedoeld met tourneren?

.....
.....

- 1p ● 54 Waarin moet je kropsla wassen?
- A in een grote bak met koud water
 - B in een grote bak met lauw water
 - C in een kleine bak met koud water
 - D in een kleine bak met lauw water

Lees onderstaande tekst voor het beantwoorden van de vragen 55 t/m 58.

Tineke werkt als kok in een verzorgingshuis. Van het hoofd van de keuken krijgt ze de opdracht een visgerecht samen te stellen voor de bewoners. Ze moet er onder andere rekening mee houden dat:

- de meeste bewoners maar in beperkte mate vet mogen gebruiken
- de aardappelpuree als garnituur bij het gerecht geserveerd wordt
- de puree gemaakt wordt van poeder
- er bij de vis een kant-en-klare saus geserveerd wordt, die alleen nog maar verwarmd hoeft te worden

- 2p ○ 55 → Welke bereidingswijze moet Tineke toepassen voor de vis?
Je kunt kiezen uit: bakken – frituren – stomen.
Motiveer je antwoord.

.....

.....

.....

- 1p ● 56 Hoe noemt men het soort saus dat bij dit visgerecht geserveerd wordt?
- A basissaus
 - B convenience-saus
 - C instantsaus

- 1p ● 57 Tot welke groep behoort de puree bij deze maaltijd?
- A diepvriesproducten
 - B fastfoodproducten
 - C halffabrikaten
 - D kant-en-klare gerechten

- 2p ○ 58 De aardappelpuree en de saus die Tineke gebruikt, hebben als voordeel dat je ze snel kunt bereiden.
Maar in vergelijking met verse producten zijn er ook nadelen.
→ Schrijf twee van deze nadelen op.

.....

.....