

Examen VMBO-KB
2005

tijdvak 1
maandag 23 mei
13.30 – 15.30 uur

CONSUMPTIEF-HORECA CSE KB

Dit examen bestaat uit 62 vragen.
Voor dit examen zijn maximaal 71 punten te behalen.

Voor elk vraagnummer staat hoeveel punten maximaal behaald kunnen worden.

● **Meerkeuzevragen**

Schrijf alleen de hoofdletter van het goede antwoord op.

2p ○ 1 → Noem drie aandachtspunten waarop gelet moet worden bij de opslag van bederfelijke voedingsmiddelen.

1p ● 2 Een kleine planeetmenger moet gereinigd worden.
De werkzaamheden staan in willekeurige volgorde.

- 1 reinigen en naspoelen met heet water
- 2 laten drogen aan de lucht
- 3 voorspoelen met lauw water
- 4 voor gebruik afspoelen
- 5 desinfecteren en naspoelen met koud water

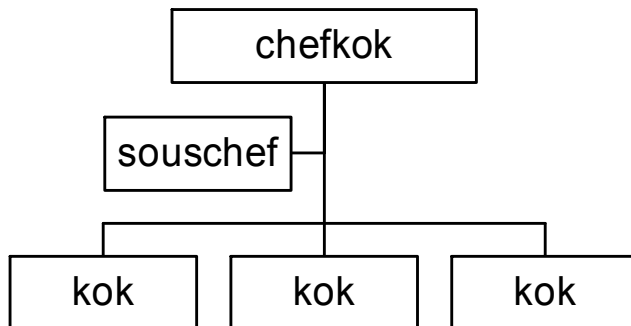
In welke volgorde moeten de hierboven aangegeven werkzaamheden uitgevoerd worden?

- A 1 – 5 – 4 – 3 – 2
- B 3 – 1 – 5 – 2 – 4
- C 3 – 2 – 1 – 5 – 4
- D 5 – 4 – 2 – 1 – 3

1p ● 3 Kippenvlees kan besmet zijn met salmonellabacteriën.
Hoe moet het vlees tenminste gebraden worden om deze bacteriën te doden?

- A rare
- B medium
- C well done

1p ● 4 Waarvan is het hier afgebeelde schema een voorbeeld?



- A een opleidingsplan
- B een organisatieschema
- C een personeelslijst
- D een werkschema

1p ● 5 Tot welke groep van voedingsstoffen behoren koolhydraten?

- A de bouwstoffen
- B de energieleverende stoffen
- C de nitraten
- D de regulerende stoffen

- 1p ● 6 Een mornaysaus kan worden gebruikt om bijvoorbeeld gare bloemkool onder de salamander te voorzien van een bruin korstje.
Waarvan is de kaassaus afgeleid die gebruikt wordt voor deze bewerking?
- A bechamelsaus
 - B kalfssaus
 - C mayonaise
 - D uiensaus

Lees eerst de volgende tekst en beantwoord daarna de vragen 7 tot en met 11.

Mediterrane mosselen

Benodigheden voor 4 personen:

4 kg mosselen, 2 limoenen, 1 prei, 30 g verse peterselie, 4 teentjes knoflook, 4 eetlepels olijfolie, 3 dl droge witte wijn, zeezout en peper

Werkwijze:

Was de mosselen en verwijder dode exemplaren. Was een limoen en haal hiervan zestes. Pers vervolgens beide limoenen uit. Snijd de prei tot dunne julienne. Hak de peterselie en de knoflook fijn. Verhit de olie in een grote, diepe pan en bak hierin de prei met de knoflook en limoenzestes in 3 minuten op een hoog vuur. Voeg de wijn, het limoensap, de peterselie en de mosselen toe. Leg een deksel op de pan. Breng het vocht aan de kook en bereid de mosselen 5 tot 8 minuten tot ze open staan en gaar zijn. Strooi peper en zout over de mosselen en schud de pan nog even op.

- 1p ● 7 Stel je voor dat de limoenen op zijn.
Door welk fruit kan de limoen in dit recept dan het beste vervangen worden?
- A citroen
 - B granaatappel
 - C mandarijn
 - D sinaasappel
- 1p ● 8 Met welk gereedschap maak je de limoenzestes?



A



B

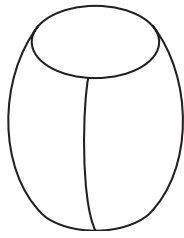


C



D

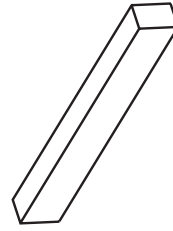
1p ● 9 In welke afbeelding staat de snijtechniek julienne?



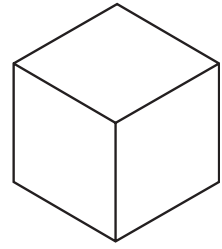
A



B



C



D

1p ● 10 Welk van deze figuren is een afbeelding van de mossel?



A



B



C



D

1p ● 11 Welke techniek wordt in deze receptuur gebruikt om de mosselen te bereiden?

- A blancheren
- B koken
- C roken
- D stomen

1p ● 12 In welke rij staan **alleen** schaaldieren?

- A garnalen, krabben, kreeften
- B garnalen, kreeften, mosselen
- C kreeften, oesters, garnalen
- D mosselen, oesters, krabben


1p ● 13 Op het menu staan oesters. De kok wil de oesters serveren op een manier waarbij de eigen smaak van de oesters het meest tot zijn recht komt.

Op welke wijze kunnen de oesters in dit geval het best geserveerd worden?

- A gebakken
- B gefrituurd
- C gekookt
- D rauw

Lees eerst de informatie op het etiket van de spinazie en beantwoord daarna de vragen 14 tot en met 17.

Stampot spinazie met salami en mozzarella

 Hoofdgerecht voor 4 personen
40 min.

Kook **1,5 kg bloemige aardappelen** gaar. Maak een luchtige puree met **1 losgeklopt ei**, **1 dl hete melk**, **75 g geraspte kaas** en **zout en peper** naar smaak. Was en droog **1 kg spinazie**. Pel **2 sjalotten** en **2 teentjes knoflook** en snipper beide fijn. Snijd **10 zongedroogde tomaatjes** in repen en snijd het **bieslook** fijn. Verhit **3 eetl. olijfolie** en fruit hierin de sjalot en knoflook 1 minuut, voeg de spinazie met de tomaatjes en het fijngesneden bieslook toe en roerbak tot de spinazie net is geslonken. Schep het spinaziemengsel met **2 eetl. pesto**, **200 g salami** en **125 g mozzarella** door de aardappelpuree, warm goed door en breng op smaak met zout, peper en olie of pesto. Bestrooi voor het serveren met **2 eetl. geroosterde pijnboompitten**.

the Greenery
QUALITY SELECTION
Veldverse **87** bbc 127 X
Spinazie

Bereiden en bewaren
Was de spinazie een aantal malen zorgvuldig in ruim water met zout. Verwijder de steeltjes. Laat de spinazie snel slinken en kook deze in ongeveer 5 minuten gaar.
Gebruik de spinazie bij voorkeur op de dag van aankoop. In de koelkast is de spinazie 1 à 2 dagen te bewaren.
Warm de spinazie na het koken niet opnieuw op.

Ongewassen
Inhoud 450 g
Class I
Product of Spain
*THE GREENERY B.V., P.O. BOX 79,
NL-2990 AB BARENDRECHT*

1p 14 → Waarom is het belangrijk om spinazie in ruim water te wassen?

2p 15 → Waarom moet je spinazie kort koken? Geef twee redenen.

1p 16 Wat is mozzarella?

- A een kruid
- B een kaassoort
- C een worstsoort
- D gehakte olijven

1p ● 17 In welke afbeelding staat bieslook afgebeeld?



A



B



C



D

2p ○ 18 Een gevacumeerde kalfsoester in dillesaus kun je op verschillende manieren regenereren. Eén manier is met de magnetronoven.
→ Schrijf nog drie apparaten op waarmee de gevacumeerde kalfsoester geregenereerd kan worden.

1p ● 19 Welke voorbereiding heeft kippenpoulet ondergaan voordat het in een ragout tot kip-kerrieragout wordt verwerkt?

- A bakken
- B frituren
- C koken
- D roken

1p ● 20 Wat is de juiste werkwijze voor het blancheren van sperziebonen?

- A laten koken in ruim kokend water en koud spoelen
- B laten koken in ruim kokend water en laten afkoelen in het kookvocht
- C tegen de kook aan houden in ruim heet water en koud spoelen
- D tegen de kook aan houden in ruim heet water en laten afkoelen in het kookvocht

Lees eerst de volgende tekst en beantwoord daarna de vragen 21 tot en met 23.

Maria werkt in de keuken van eetcafé 'De Markt'. Het eetcafé serveert onder andere huisgemaakte kipkroketten. Deze kroketten zijn op voorraad in de diepvries. Er komt een bestelling voor dit gerecht binnen als Maria aan het werk is. Maria maakt de kroketten in de frituur klaar.

1p ● 21 Welke temperatuur moet het frituurvet ongeveer hebben voordat Maria de nog bevroren kipkroketten erin kan doen?

- A 135 graden Celsius
- B 155 graden Celsius
- C 175 graden Celsius
- D 195 graden Celsius

- 1p ● **22** Wat is een kenmerk van een goede frituurolie?
De olie kan verhit worden tot
A 200 graden Celsius.
B 175 graden Celsius.
C 150 graden Celsius.
D 125 graden Celsius.
- 2p ○ **23** → Waarom moet de afgekoelde friteuse afgedekt worden met een deksel als de friteuse **niet** gebruikt wordt?
Geef twee redenen.
- 1p ● **24** Je kunt vlees serveren in verschillende maten van gaarheid. Die gaarheid wordt bepaald met behulp van de kerntemperatuur.
Bij welke kerntemperatuur is een kalfsentrecote bien cuit?
A 35 graden Celsius
B 50 graden Celsius
C 65 graden Celsius
D 80 graden Celsius

Lees eerst de informatie van de verpakking van Bildtstar-aardappelen en beantwoord daarna de vragen 25 tot en met 30.

Bildtstar

Bildtstar is een roodschillige consumptie-aardappel. Hij kookt niet stuk en is toch kruimig. Bildtstar is uitstekend geschikt om te koken, te bakken en voor ovenschotels.

LEKKER GEZOND

Aardappelen zijn gezond omdat ze veel vitamines, maar geen vet of zout bevatten. Er zitten weinig calorieën in en ze zijn absoluut niet dikmakend.

VOEDINGSWAARDE

gemiddeld per 100 gram (geschild)

energiewaarde:	360	kJ
	: 85	kCal
eiwitten	: 2,0	gram
koolhydraten	: 19,0	gram
vetten	: -,-	gram

KOOKADVIES

Schil de aardappelen en zet ze op met zoveel water dat ze net niet onderstaan. Voeg indien gewenst zout toe. Laat het water aan de kook komen en zet dan de warmtebron op matig. Houd de pan gesloten tot de aardappelen gaar zijn (35 / 40 minuten).

Prik met een vork in de aardappelen om te voelen of ze gaar zijn. Giet dan het restje water af en laat de aardappelen even zonder deksel droogstomen.

Schud de aardappelen voorzichtig even om en dien ze op. Eet smakelijk!

Tip: wilt u de aardappelen langer warm houden, leg dan een schone doek over de pan. Het uitdampende vocht wordt door de doek opgenomen en de smaak blijft behouden.

BEWAARADVIES

Open deze zak en bewaar de aardappelen op een donkere en koele vorstvrije plaats, maar niet in de koelkast.

- 1p ● **25** Wat is een andere term voor een kruimige aardappel?
- A bloemige aardappel
 - B stevige aardappel
 - C te rijpe aardappel
 - D vastkokende aardappel
- 1p ● **26** Op de verpakking van deze aardappelen staat:
"Schil de aardappelen en zet ze op met zoveel water dat ze net niet onderstaan."
Waarom is het beter de aardappelen met deze hoeveelheid water op te zetten en niet met minder water?
- A om de kleur te behouden
 - B om de smaak te behouden
 - C om gelijkmatig gaar worden te bevorderen
 - D om glazig koken te voorkomen
- 2p ○ **27** De kok gaat gebakken aardappelen maken.
→ Waarom laat de kok vóór het bakken, de geblancheerde aardappelen afkoelen op een doek?

- 1p ● 28 Waarom moet je aardappelen buiten de koeling bewaren?
A om te voorkomen dat ze gaan rotten
B om te voorkomen dat ze gaan verschrompelen
C om te voorkomen dat ze taai worden
D om te voorkomen dat ze wat zoetig van smaak worden
- 2p ○ 29 Aardappelen zijn op verschillende manieren in te delen. Zo kunnen aardappelen ingedeeld worden naar de grondsoort waarin zij geteeld zijn: kleigrond, zandgrond en veengrond.
→ Noem nog twee soorten criteria op basis waarvan de aardappelen ingedeeld kunnen worden.
- 2p ○ 30 → Waarom is de aardappel nog steeds een populair voedingsmiddel in de professionele Nederlandse keuken?
Geef drie redenen.
- 1p ● 31 Welke vruchten voeg je à la minute toe aan een verse fruitsalade?
A appels en mandarijnen
B bramen en bananen
C peren en aardbeien
D sinaasappels en aardbeien

Lees eerst de volgende tekst en beantwoord daarna de vragen 32 tot en met 35.

Receptuur van een melkbavarois

Ingrediënten voor 4 personen

2½ dl melk, 3 dl slagroom, 40 g eidooier, 6 g gelatine*, 75 g suiker, vanille-essence
* 2 g poeder staat gelijk aan één blaadje gelatine

Hieronder staat de werkwijze in willekeurige volgorde vermeld.

Werkwijze

- 1 geweekte gelatine toevoegen
- 2 gezeleerde massa met de slagroom monteren
- 3 nog even verwarmen (net niet koken)
- 4 slagroom kloppen
- 5 eidooier mengen met ½ dl melk, 25 g suiker en vanille-essence
- 6 koud zetten
- 7 rest van de melk en de suiker koken
- 8 een beetje kokende melk door het eidooierpapje mengen en teruggieten

- 1p ● 32 Wat is de juiste volgorde voor het bereiden van de bavarois?
A 5 – 7 – 8 – 3 – 1 – 6 – 4 – 2
B 5 – 7 – 8 – 1 – 2 – 3 – 6 – 4
C 5 – 7 – 8 – 4 – 3 – 1 – 6 – 2
D 5 – 8 – 7 – 3 – 1 – 6 – 4 – 2

- 1p ● **33** Waarom mag de melk met de eidooier **niet** koken?
A anders gaat de eidooier stollen
B anders verbrandt de eidooier
C anders verliest de eidooier haar bindkracht
D anders wordt de eidooier bitter van smaak
- 1p ○ **34** Voor de bereiding van een bavarois moet slagroom geklopt worden om door de compositie te mengen.
→ Moet de slagroom loobig of stijf geklopt worden? Motiveer je antwoord.
- 1p ● **35** In plaats van vanille-essence kun je ook een vanillestokje gebruiken.
Wanneer voeg je dit vanillestokje dan toe bij de bereiding van de bavarois?
A als je de compositie gaat koud zetten
B als je de melk opzet om te koken
C bij het kloppen van de slagroom
D bij het mengen van de compositie met de slagroom

Lees eerst de volgende tekst en beantwoord daarna de vragen 36 tot en met 39.

Karel is bezig met mastiek en mise-en-place werkzaamheden.
Hij voert achtereenvolgens de volgende werkzaamheden uit:

- de bloemen verzorgen
- schoon tafellinnen op de tafels leggen
- het kaarsvet verwijderen van de kandelaars
- de tafels en de stoelen in het restaurant op hun plaats zetten
- de tafels opdekken met het standaardcouvert
- de rechauds poetsen
- het restaurant stofzuigen
- het buffet controleren, de ontbrekende flessen uit het magazijn halen en voor de andere flessen in het buffet plaatsen
- voor 8 personen een carrétafel opstellen

De restaurantmanager heeft Karel bezig gezien en zegt dat Karel geen goede werkvolgorde gevolgd heeft.

- 1p ● **36** Waarmee had Karel moeten beginnen?
A de tafels en stoelen plaatsen
B het restaurant stofzuigen
C het standaardcouvert opdekken
D schoon tafellinnen op de tafels leggen
- 1p ○ **37** De restaurantmanager vindt dat het tafellaken niet strak op tafel ligt.
→ Wat is zonder het tafellaken van tafel te halen, een goede manier om het tafellaken alsnog strak op tafel te krijgen?

- 1p ○ **38** Karel vult het buffet aan door de nieuwe flessen **voor** de flessen te plaatsen die al in het buffet staan. Ook dit wordt afgekeurd door de restaurantmanager.
→ Volgens welke methode had Karel wel het buffet moeten bijvullen?
Schrijf de naam van deze methode op.
- 1p ● **39** Karel heeft de opdracht gekregen een carrétafel op te stellen in het restaurant.
Wat moet hij klaarzetten?
A een grote ovale tafel
B een lange smalle tafel
C een ronde tafel
D een vierkante tafel
- 1p ○ **40** Bij het veilig transporteren van drankjes op een plateau houdt de gastheer de arm waarmee hij het blad draagt, vrij van zijn lichaam.



→ Waarom houdt de gastheer zijn arm vrij van het lichaam?

- 1p ● **41** Bij het inschenken van wijn komt er een beetje kurk in een wijnglas.
Hoe moet een gastheer in deze situatie handelen?
A de stukjes kurk met een kleine lepel uit de glazen halen
B doen alsof hij de kurk in de glazen niet ziet
C verder schenken want je proeft de kurk niet en je wordt er niet ziek van
D zich verontschuldigen en een nieuwe fles halen
- 1p ● **42** In welk glas schenk je een wijndistillaat?
A bordeauxglas
B flûte
C roemer
D schwenker

- 1p ● **43** Waarmee wordt Irish coffee gemaakt?
- A** espresso – Irish rum – stijfgeslagen gezoete room
 - B** espresso – Irish rum – halfgeslagen ongezoete room
 - C** koffie – Irish whiskey – stijfgeslagen gezoete room
 - D** koffie – Irish whiskey – halfgeslagen ongezoete room
- 2p ○ **44** → Noem drie dranken die in een zuidwijnglas geserveerd behoren te worden.
- 1p ● **45** Een stagiaire heeft het hoofdgerecht geserveerd. Hij plaatst het resterende vlees en de frites op een rechaud.
De restaurantmanager zegt dat de deksel van de schaal met frites eraf moet.
Waarom moet de deksel van de schaal eraf?
- A** anders plakken de frites aan elkaar
 - B** anders verliezen de frites hun krokantheid
 - C** anders drogen de frites uit
 - D** anders verkleuren de frites
- 1p ● **46** Bij welke gerechten moet je als extra een vingerbowl indekken?
- A** asperges en schorseneren
 - B** een halve kreeft en asperges
 - C** gepelde garnalen en artisjokken
 - D** schorseneren en oesters

- 1p ● 47 Je moet een flesje frisdrank serveren.
Op welke wijze moeten het flesje en het glas geserveerd worden?



A



B



C



D

- 1p ● 48 Bij welk gerecht wordt nootmuskaat als extra menage op tafel gezet?

- A Ardennerham
- B asperges
- C oesters
- D venkel

- 2p ○ 49 → In welke vijf groepen kan het afval uit het restaurant en de keuken gescheiden verzameld worden?

Lees eerst de volgende tekst en beantwoord daarna de vragen 50 tot en met 54.

Danny is gastheer in restaurant 't Zwaantje. De gasten aan tafel 5 hebben moeite met het bestuderen van de menukaart en het maken van de menukeuze.

De gasten van tafel 5 vragen aan Danny of hij een suggestie voor hen heeft. De gasten geven aan dat zij **niet** van schaal- en schelpdieren houden.

- 5 Danny beveelt het dagmenu aan en hij adviseert bij het hoofdgerecht een rode wijn.

Het dagmenu bestaat uit:

- een salade van rivierkreeftjes en garnalen op een bedje van diverse slasoorten aangemaakt met een french dressing, toast en boter
- kalfs-entrecote geserveerd met een rode wijnsaus, groenten en aardappelen
- 10 - verse fruitsalade met slagroom

Na het opnemen van de bestelling bedankt Danny de gasten hiervoor en loopt hij naar het office.

Inmiddels hebben nieuwe gasten aan een tafel plaatsgenomen die nog hun bestelling moeten doen.

- 15 Als Danny uit het office terugkomt, wil hij tafel 5 gaan indekken maar de nieuwe gasten roepen hem. Deze nieuwe gasten willen graag alvast een aperitief bestellen. Danny vraagt nog even geduld en vertelt dat hij eerst die andere tafel moet indekken.

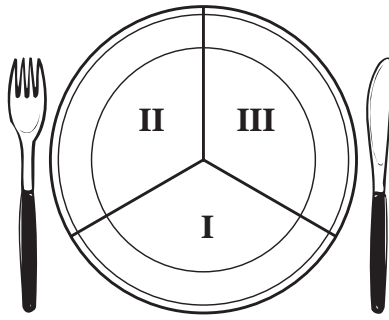
- 1p ● 50 Welke fout maakt Danny tijdens het opnemen van de bestelling aan tafel 5?

- A hij bedankt de gasten voor de bestelling
- B hij beveelt het dagmenu aan
- C hij beveelt het kalfsvlees aan
- D hij beveelt rode wijn aan bij het hoofdgerecht

- 1p ● 51 Wat moet ingedekt worden voor het voorgerecht van het dagmenu? (regel 7 en 8)

- A alleen een klein mes en een kleine vork
- B groot mes, grote vork en dessertbord met klein mes
- C klein mes, kleine vork en side-plate met klein mes
- D vismes, visvork en side-plate met klein mes

1p ○ **52** Hieronder staat een afbeelding van het bord waarop het hoofdgerecht geserveerd wordt.



Het hoofdgerecht bestaat uit vlees, groenten en aardappelen.

→ Noteer de nummers en geef bij elk nummer aan welk onderdeel van het hoofdgerecht op die plaats op het bord komt.

- 1p ● **53** Hoe had Danny moeten handelen toen hij uit het office weer in het restaurant kwam? (regel 15 en 16)
- A** eerst de nieuwe gasten laten merken dat hij ze gezien heeft maar dan toch eerst tafel 5 indekken
 - B** eerst de nieuwe gasten verwelkomen en daarna tafel 5 indekken
 - C** eerst de nieuwe gasten verwelkomen en hun bestelling voor een aperitief opnemen en daarna tafel 5 indekken
 - D** eerst tafel 5 indekken en daarna pas de nieuwe gasten verwelkomen

1p ● 54 Hoe moet de menukaart aangeboden worden?



A



B



C



D

Lees eerst de volgende tekst en beantwoord daarna de vragen 55 tot en met 57.

Bij het opzetten of overnemen van een restaurantbedrijf moeten de meeste ondernemers geld lenen. Om een lening te kunnen krijgen bij een bank, moet er een gedegen ondernemingsplan gemaakt worden.

In een ondernemingsplan komen een aantal zaken aan de orde, die te maken hebben met het toekomstige bedrijf. Zo moet de bedrijfsformule beschreven worden.

Ook moet bij het opstellen van het ondernemingsplan rekening gehouden worden met trends.

In het ondernemingsplan waar het hierover gaat, verwacht de ondernemer op jaarbasis de volgende gegevens:

- inkoop goederen € 200.000,-
- personeelskosten € 140.000,-
- verkoop goederen € 450.000,-
- kosten huisvesting € 20.000,-
- kosten voor gas, water, elektriciteit, verzekeringen, onderhoud en dergelijke € 15.000,-

- 1p 55 In de horeca is er sprake van trends.
→ Geef een voorbeeld van een trend uit de 21e eeuw in de horeca.
- 1p 56 Wat is in het voorbeeld de verwachte omzet van het bedrijf?
A € 200.000,-
B € 340.000,-
C € 375.000,-
D € 450.000,-
- 1p 57 Wat is in het voorbeeld de verwachte winst van het bedrijf?
A € 75.000,-
B € 90.000,-
C € 110.000,-
D € 290.000,-
- 1p 58 Soms is er sprake van een bedrijfsketen.
Bij welk van de volgende bedrijven is hiervan sprake?
A een bedrijf dat is gevestigd in een gebouw met andere bedrijven
B een bedrijf dat is overgegaan van ouders op kind
C een bedrijf dat meerdere vestigingen kent
D een bedrijf waarin het hele gezin werkt
- 1p 59 De directie van restaurant 'De koperen ketel' besluit voortaan elk kwartaal een folder uit te brengen. In deze folder staan alle bijzondere evenementen met datum vermeld die in het restaurant zullen plaatsvinden. De folder wordt via de post verspreid bij alle vaste gasten uit de regio.
Onder welke P van de bedrijfsformule valt het uitgeven van deze folder?
A plaats
B presentatie
C personeel
D promotie

Let op: de laatste vragen van dit examen staan op de volgende pagina.

- 1p ● **60** Bij welke bedrijfsformule werkt men veel met verse en luxe producten?
A een Chinees afhaal-restaurant
B een fastfood restaurant
C een sterrenrestaurant
D een wegrestaurant
- 1p ● **61** Wat is economisch gezien, de belangrijkste doelstelling van een horecabedrijf?
A een goed product leveren
B goed personeel in dienst hebben
C winst maken
D zorgen voor werkgelegenheid
- 1p ● **62** In welk geval is er sprake van derving?
A als een gast bij de koffie ook nog een digestief neemt
B de goodwill die betaald moet worden bij de overname van een bedrijf
C als een gast vertrekt zonder af te rekenen
D een zieke werknemer die doorbetaald moet worden