

## Proeve van Bekwaamheid

### Keuzedeel 'Catering'

Kwalificerend

Examenopdracht

NAAM STUDENT : Vul naam student in  
DATUM EXAMEN : Kies datum

DOSSIER : Keuzedeel  
DOSSIERCREBO : 0017  
NIVEAU : 3, 4  
COHORT : vanaf 2015  
KERNTAAK : D1-K1  
VERSIE : 1v1

**Koppeling kwalificaties aan keuzedeel**

- Zelfstandig medewerker leisure & hospitality
- Leidinggevende leisure & hospitality
- Voor overige zie website S-BB voor het overzicht

# Inhoudsopgave

Tijdschema	3
Inleveren bewijsmateriaal	4
Beoordelingsmix	5
Situatie	5
Opdracht 1 Controleren en bijvullen van koelingen voor dranken of voeding	6
Opdracht 2 Bedienen van gasten en voorbereiden en serveren van een bestelling	7
Opdracht 3 Controleren van de voorraad	8
Bijlage opdracht 1 Voorraadlijst	9
Bijlage opdracht 2 Technieklijst	10
Bijlage opdracht 3 Bestellijst voorraadbeheer	11
Ondersteunend materiaal	12

## Tijdschema

In het tijdschema hieronder zie je hoe de proeve kan verlopen.

<b>Examenopdracht D1-K1</b>		
Datum of periode van afname		
Aanvang examen		
Einde examen		
Locatie		
Totale duur		Maximaal 4 uur
<b>Tijdsduur, datum, locatie<sup>1</sup></b>		<b>Wat</b>
Tijdsduur	10 minuten	Instructie Voorstellen beoordelaar(s) en uitleg over de opzet van het examen
Datum/periode		
Locatie		
Tijdsduur	20 minuten	Lezen Opdracht goed doorlezen en planning maken voor de uitvoering in overleg met de praktijkbeoordelaar
Datum/periode		
Locatie		
Tijdsduur		Opdracht 1 Controleren en bijvullen van koelingen voor dranken en/of voeding
Datum/periode		
Locatie		
Tijdsduur		Opdracht 2: Bedienen van gasten en voorbereiden en serveren van een bestelling
Datum/periode		
Locatie		
Tijdsduur		Opdracht 3: Controleren van de voorraad
Datum/ periode		
Locatie		
Tijdsduur	10 minuten	Evaluatiegesprek
Datum/periode		
Locatie		

<sup>1</sup> Als de examenopdrachten over een langere periode uitgevoerd worden, dan moet de datum/periode en locatie per examenopdracht ingevuld worden.

## Inleveren bewijsmateriaal

Inleveren bewijsmateriaal	
Wanneer lever je het bewijsmateriaal in?	
Bij wie lever je het bewijsmateriaal in?	
Hoe lever je het bewijsmateriaal in?	

## Beoordelingsmix

Kerntaak D1-K1 Voert catering werkzaamheden uit			
	Observatie	Bewijs	Mondeling
<b>Werkprocessen</b>			
D1-K1-W1 Bereidt eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken			
D1-K1-W2 Serveert maaltijden en dranken			

---

## Situatie

In deze proeve werk je als medewerker catering.

Je werkt in een omgeving met een horeca faciliteit. Denk hierbij aan een:

- Snackbar of restaurant op een recreatiebedrijf, lunchroom, bar bij een fitnesscentrum, kantine van een sportclub etc.

Het examen bestaat uit de volgende drie opdrachten. Deze opdrachten voer je gezamenlijk (na elkaar) uit:

- Je controleert koelingen voor dranken of voeding- of drankenautomaat en vult deze bij.
- Je gaat vier gasten bedienen, hierbij bereid je een bestelling en serveert deze.
- Eén of meerdere gasten spreken Engels.
- Je controleert de voorraad en geeft tekorten door.

Je voert de opdrachten uit in een productie- (bv. keuken) of distributieomgeving (bv. restaurant). Er is ook een koeling voor dranken of voeding- of drankenautomaat aanwezig op de locatie.

Van jou wordt verwacht dat jij tijdens het uitvoeren van de opdrachten de opleidings- en bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften kent en naleeft. Tijdens de uitvoering pas je deze toe zoals gebruikelijk is op de examenlocatie. Je laat zien dat je ordelijk en systematisch diverse werkzaamheden kan uitvoeren. Daarbij let je op hygiëne, HACCP, veiligheid, Arbo en milieuzorg.

Je levert na afloop alle vereiste documenten en bewijslast volgens de gemaakte afspraak in. Hiervoor gebruik je het Hulpformulier 'Verklaring bewijsmateriaal'.

### **Uitvoering van het examen**

De uitvoering van de opdrachten wordt geobserveerd op een afgesproken moment.

De gasten maken een keuze uit de dranken en gerechten van de kaart van het assortiment van de examenlocatie. De organisator geeft de gasten aan wat deze moeten bestellen.

Wanneer het examen wordt uitgevoerd in simulatie wordt er gesimuleerd dat één of meerdere van de gasten Engels spreken. Wanneer het examen wordt uitgevoerd in de BPV en er zijn hier geen Engelse gasten, dan wordt dit ook gesimuleerd.

De organisator zorgt voor de inkoop van grondstoffen, ingrediënten, producten en dranken die nodig zijn voor het uitvoeren van het examen.

Voor de opdrachten 1 en 3 lever je de ingevulde bijlagen in bij de beoordelaar. De organisator zorgt ervoor dat de ingevulde lijsten voor de opdrachten 1 en 3 in overeenstemming zijn met de situatie op de locatie.

## **Opdracht 1 Controleren en bijvullen van koelingen voor dranken of voeding (D1 K1 W1)**

### **Wat ga je doen?**

- Je ontvangt een lijst met de standaard voorraad.
- Je vult een koeling voor dranken of voeding bij.

### **Wat wordt van jou verwacht?**

- Je controleert een koeling voor dranken, of voedings- of drankenautomaat en vult deze bij volgens de standaard voorraad van de examenlocatie.
- Gebruik voor het uitwerken van deze opdracht bijlage 1.

### **Wat lever je in?**

- De ingevulde voorraadlijst.

---

## Opdracht 2 Bedienen van gasten en voorbereiden en serveren van een bestelling (D1 K1 W2)

### Wat ga je doen?

Je ontvangt vier gasten. Deze bestellen gerechten en dranken van de kaart. Eventueel kun je hiervoor gebruik maken van het ondersteunend materiaal.

### Wat wordt van jou verwacht?

- Je luistert naar de wens van de gasten.
- Je vraagt actief door om de wens van de gasten voor de bestelling te achter halen.
- Je bereidt de bestelde gerechten en maakt de bestelde dranken serveergereed.
  - Je kiest de benodigde materialen, middelen en apparatuur en gebruikt deze effectief.
  - Je bereidt het gerecht volgens de receptuur, zie hiervoor eventueel het ondersteunend materiaal.
  - Je past de bereidings- en kooktechnieken accuraat toe, zie hiervoor de techniekenlijst in bijlage 2.
- Je controleert de bestelling of deze compleet is en serveergereed.
- Je serveert de gerechten en de dranken.
- Je gebruikt de serveerhandelingen inzetten en uitserveren.
- Je vraagt naar de tevredenheid van de gast.
- Je ruimt de tafel weer af.
- Je gebruikt daarbij je de onderhandse draagtechniek of een plateau.
- Je maakt de tafel schoon.



### **Opdracht 3 Controleren van de voorraad (D1 K1 W2)**

#### **Wat ga je doen?**

Je gaat de voorraad van de dranken en/of voeding in de koelingen controleren. Je stelt tekorten vast. De tekorten worden doorgegeven aan de leidinggevende.

#### **Wat wordt van jou verwacht?**

- Je controleert de voorraad aan de hand van een ontvangen lijst.
- Je geeft tekorten door aan je leidinggevende.
- Gebruik voor het uitwerken van deze opdracht bijlage 3.

#### **Wat lever je in?**

- De ingevulde bestellijst voorraadbeheer.

## Bijlage opdracht 1

### Voorraadlijst

Dit is een voorbeeld van een voorraadlijst voor koelingen voor dranken en/of voeding waarmee je de voorraad kunt controleren en bestellen. Je kunt ook een gelijksoortig formulier van de examenlocatie gebruiken.

<b>Standaard voorraad voedings- of drankautomaat</b>			
<b>Artikel *</b>	<b>Standaard voorraad</b>	<b>Op voorraad</b>	<b>Bijvullen</b>

\*De examenlocatie vult het artikel en de standaard voorraad in van vijf (fris)dranken of voedingsartikelen in die gecontroleerd moeten worden.

## Bijlage opdracht 2

### Techniekenlijst

Voor het examen gaan we uit van bereidingstechnieken. Hieronder zie je de technieken die je mogelijk dient toe te passen tijdens de Proeve. (Tijdens de opleiding kunnen meer technieken aangeleerd of aangeboden zijn).

Minimaal uit te voeren technieken		
Schoonmaaktechnieken	Koude voorbereidingen	Kooktechnieken
<input type="checkbox"/> Schoonmaken en/of schillen	<input type="checkbox"/> (Op)kloppen	<input type="checkbox"/> Koken
<input type="checkbox"/> Wassen	<input type="checkbox"/> Roeren	<input type="checkbox"/> Frituren
<input type="checkbox"/> Pellen	<input type="checkbox"/> Spatelen	<input type="checkbox"/> Bakken
<input type="checkbox"/> Ontvellen	<input type="checkbox"/> Mengen	<input type="checkbox"/> Roerbakken
<input type="checkbox"/> Uitboren	<input type="checkbox"/> Paneren	<input type="checkbox"/> Regenereren
Opdeeltechnieken	<input type="checkbox"/> Afwegen	
<input type="checkbox"/> Snijden	<input type="checkbox"/> (Af)meten	
<input type="checkbox"/> Hakken	<input type="checkbox"/> Ontdooien	
<input type="checkbox"/> Uitsnijden	<input type="checkbox"/> Vacumeren	
<input type="checkbox"/> Plukken	<input type="checkbox"/> Bloemen	
<input type="checkbox"/> Raspen	<input type="checkbox"/> Pureren	
<input type="checkbox"/> Raspen	<input type="checkbox"/> Zeven	
<p><b>Toe te passen technieken in de te bereiden gerechten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimaal één schoonmaaktechniek</li> <li>• Minimaal één opdeeltechniek</li> <li>• Minimaal één koude voorbereiding</li> <li>• Minimaal één kooktechnieken</li> </ul>		

## Bijlage opdracht 3

### Bestellijst voorraadbeheer

Dit is een voorbeeld van een formulier waarmee je de voorraad kunt controleren en bestellen. Je kunt ook een gelijksoortig formulier van de examenlocatie gebruiken.

Bestellijst voorraad			
Artikel *	Standaard voorraad	Op voorraad	Bestellen

De examenlocatie vult het artikel en de standaard voorraad in van een 10 tal artikelen (dranken en/of voeding).

# Ondersteunend materiaal

Mocht de examenlocatie niet beschikken over een gerechten- en drankenkaart en/of recepturen dan kan gebruik gemaakt worden van de volgende uitwerkingen.

## **Grand Café ROC**

<b>Dranken</b>	<b>€</b>
Koffie	.....
Cappuccino	.....
Espresso	.....
Thee	.....
Melk	.....
Spa blauw	.....
Spa rood	.....
Ice tea	.....
Tonic	.....
Coca Cola	.....
Sinas	.....
7-up	.....
Sinaasappelsap	.....
Bier	.....
Rosé	.....
Glas Rode wijn	.....
Glas Witte wijn	.....

<b>Gerechten</b>	<b>€</b>
Belegd broodje	.....
Italiaanse bol gezond	.....
Caesar salade	.....
Pasta salade	.....
Uitsmijter	.....
Tagliatelle	.....

## Recept Beleg broodje

<b>Naam student</b>	
<b>Nummer student</b>	

Recept beleg broodje	Recept 2 personen
<b>Ingrediënt</b>	<b>Gewicht/ hoeveelheid/ stuk</b>
Afbak-broodje, eigen keus	Twee stuks
Boter/roomkaas	Eigen inzicht
Beleg, ham/kaas/zalm/kip/andere vleeswaren	75 gram
Diverse rauwkost voor garnering	40 gram
Dressing	één a twee eetlepels
Sla	Eigen inzicht
Tomaat	Eén stuk
Komkommer	¼ stuk
Garnering, tuinkers/peterselie/dille/kervel	Eigen inzicht
Overige ingrediënten	Eigen inzicht

- Bak de broodjes af op de juiste temperatuur.
- Snij de komkommer en snij de tomaat in partjes.
- Snij de twee broodjes open en besmeer ze met boter of roomkaas.
- Garneer het brood met een gewassen blaadje sla.
- Beleg de broodjes met het beleg dat jij hebt of de gast hiervoor heeft uitgekozen.
- Garneer de broodjes af met tomaat en komkommer naar eigen inzicht.

Serveer de broodjes op twee borden en gebruik de rauwkost die voor je klaar staat of die je zelf verzorgt en maak deze op smaak met dressing, zout en peper. Garneer het geheel af met tuinkers, peterselie, dille en of kervel.

## Recept Italiaanse bol gezond

<b>Naam student</b>	
<b>Nummer student</b>	

<b>Recept Italiaanse bol gezond</b>	<b>Recept 2 personen</b>
<b>Ingrediënt</b>	<b>Gewicht/ hoeveelheid/ stuk</b>
Italiaans bol	twee (afbakbrood á 140 gram)
Ijsbergsla	30 gram
Komkommer	¼ komkommer
Tomaat	twee stuks
Ei	twee stuks
Gesneden ham	vier plakken
Gesneden kaas	vier plakken
Roomboter	20 gram

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Bak de Italiaanse bollen af in de oven op 200°C.
- Snij de ijsbergsla in hele dunne reepjes.
- Snij de komkommers in dunne plakken.
- Snij de tomaten in plakken.
- Pel de gekookte eieren.
- Snij de eieren in plakjes.
- De afgebakken Italiaanse bollen halveren en beide kanten licht besmeren met roomboter.
- Het onderste gedeelte van de Italiaanse bollen beleggen met de gesneden ijsbergsla.
- De plakken ham en kaas naar eigen inzicht op de sla dressereren.
- Het gerecht garneren met gesneden komkommer, gesneden tomaat en plakjes ei.

Presenteer het gerecht mooi op een bord.



## Recept Caesar salade

<b>Naam student</b>	
<b>Nummer student</b>	

Recept belegd broodje	Recept 2 personen
<b>Ingrediënt</b>	<b>Gewicht/ hoeveelheid/ stuk</b>
Witbrood	1 sneetje
Olijfolie	2 el
Knoflook	½ teentje
Eieren	2
Gerookte kipfilet	100 gram
Romeinse sla	1 krop
Parmezaanse kaas	50 gram
Ansjovisfilets	6
<b>Dressing:</b>	
Mayonaise	2 eetlepels
Citroensap	1 eetlepel
Knoflook	½ teentje
Peper	Naar eigen inzicht

- Snij het brood in kleine blokjes.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan.
- Bak de broodblokjes en de knoflook goudbruin.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Kook de eieren 5 minuten en pel ze.
- Maak een dressing met de knoflook, de fijngesneden ansjovis, mayonaise en het citroensap.
- Snij de gerookte kip "en julienne".
- Snij de sla in grove stukken en was de sla of
- Was de sla en pluk de sla in grove stukken
- Meng de sla met de dressing.
- Snij de eieren in vieren.

Dresseer op een bord met de eieren, kipfilet, croutons, ansjovis en Parmezaanse kaas.

## Recept Pasta salade

<b>Naam student</b>	
<b>Nummer student</b>	

Recept belegd broodje	Recept 2 personen
<b>Ingrediënt</b>	<b>Gewicht/ hoeveelheid/ stuk</b>
Paste penne	200 gram
Tonijn uitgelekt	1 blikje
Walnoten	handvol
Paprika	1 rode
Paprika	1 groene
Tomaten	2
Peterselie	Naar eigen inzicht
<b>Dressing:</b>	
Yoghurt	0,125 liter
Wijnazijn	2el
Zwarte lijven, fijn gehakt	2el
Verse tijm	½ el
Knoflook	1 teen
Zout en peper	Naar eigen inzicht

- Kook de pasta met zout in een pan met ruim water.
- Giet af en doe het in een bekken.
- Voeg de tonijn toe aan de pasta.
- Snijd de paprika's in reepjes.
- Voeg de paprika's toe.
- Ontvel de tomaten en snij ze in blokjes.
- Voeg de walnoten, tomaten en gehakte peterselie toe.
- Doe de yoghurt, azijn, olijven, tijm en knoflook in een kleine bekken en roer goed door.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Giet de dressing over de salade.
- Meng alles goed.

Dresseer op een bord. Garneer met peterselie.

## Recept Uitsmijter

<b>Naam student</b>	
<b>Nummer student</b>	

Recept uitsmijter	Recept 2 personen
<b>Ingrediënt</b>	<b>Gewicht/ hoeveelheid/ stuk</b>
Eieren	vier
Zachte boter	
Vleeswaren of kaas	+/- 75 gram
Diverse rauwkost (sla, ui, komkommer en tomaat) voor garnering	
Sla	¼ krop
Boterhammen	vier
Dressing	

- Besmeer de boterhammen met de zachte boter en leg ze op de twee borden.
- Beleg de boterhammen met de vleeswaar of de kaas.
- Pluk en was de sla.
- Was en snij de komkommer.
- Was de tomaat en snij deze in partjes.
- Snipper de ui.
- Meng komkommer, tomaat en ui in een bekken.
- Maak een mooie garnering van de rauwkostsalade en breng op smaak met de dressing.
- Leg de garnering, met de sla, op de borden..
- Zet twee pannen op het vuur en doe er in iedere pan een klontje boter.
- Breek in iedere pan twee eieren en bak deze totdat ze goed zijn.
- Leg de gebakken eieren op de belegde boterhammen.
- Serveer de uitsmijters gelijk.

## Recept Tagliatelle met courgette-zalmsaus geserveerd met tomatensalade

<b>Naam student</b>	
<b>Nummer student</b>	

Recept tagliatelle	Recept 2 personen
<b>Ingrediënt</b>	<b>Gewicht/ hoeveelheid/ stuk</b>
Tagliatelle gekookt	200 gram gekookt
Courgette en brunoise	één stuk
Roomsaus (staat klaar)	2 deciliter
Zalmsnippers	100 gram

Recept salade	Recept 2 personen
<b>Ingrediënt</b>	<b>Gewicht/ hoeveelheid/ stuk</b>
Tomaten	vier stuks
Ui	één stuk
Kropsla	één stuk
French dressing (staat klaar)	twee eetlepels
Afbak broodjes	twee stuks

- Was de tomaat en snij deze daarna in plakjes.
- Snipper de ui.
- Meng in een bekken de tomaat en de ui door elkaar en maak aan met een beetje dressing.
- Zet het geheel afgedekt in de koelkast.
- Pluk en was de sla.
- Bak de broodjes in de oven af op de juiste temperatuur.
- Was de courgette en snij deze in blokjes.
- Verwarm de roomsaus en voeg de courgette toe.
- Voeg op het laatste moment de verse zalmsnippers toe aan de courgette en de roomsaus.
- Voeg de tagliatelle toe aan de warme roomsaus en roer goed door.
  
- Serveer het in twee diepe borden.
- Serveer de tomatensalade apart bij het gerecht, garneer met wat blaadjes sla<sup>2</sup>.
- Serveer de afgebakken broodjes apart bij het gerecht.

---

<sup>2</sup> Serveer de tomatensalade per tafel op een side plate.