

Examentraining Sociale Hygiëne Hoofdstuk 1.

1. Jan heeft zijn personeel in een nieuwe bedrijfsoutfit gestoken. Onder welke van de zes P's van de bedrijfsformule valt bedrijfskleding?
 - a. promotie
 - b. presentatie
 - c. personeel

2. Waarom vormen senioren een interessante doelgroep voor de horeca?
 - a. deze doelgroep heeft behoefte aan kwaliteit
 - b. deze doelgroep is redelijk welgesteld
 - c. deze doelgroep volgt graag trends

Bestudeer eerst onderstaande tekst en beantwoord daarna vraag 3.

Rob heeft een bedrijfspand op het oog. Het ligt in het centrum van een middelgrote plaats. Het pand ligt in een drukke doorgangsstraat met veel soorten verschillende winkels, woningen, kleine bedrijven en een paar stamcafés. De parkeermogelijkheden zijn beperkt. 's Avonds is de straat praktisch verlaten. Komend jaar wordt in deze straat gestart met nieuwbouw voor jonge gezinnen met opgroeiende kinderen.

3. Welk bedrijfstype kan Rob hier het beste beginnen?
 - a. een drankenverstrekkend bedrijf
 - b. een logiesverstrekkend bedrijf
 - c. een voedselverstrekkend bedrijf

4. Gastvrouw Chantal begeleidt haar gasten bij het afscheid naar de deur en geeft hen de jassen aan. Hoe noemt men deze activiteit?
 - a. presentatie
 - b. after sales
 - c. public relations

5. Welk type horecabedrijf zal naar verhouding de hoogste eisen stellen aan het opleidingsniveau van het personeel?
 - a. een dagcafé
 - b. een eetcafé
 - c. een schaakcafé

6. Welke ontwikkelingen zorgen ervoor dat gasten vaker op verschillende tijden uitgaan dan vroeger?
- het aanbod van horecagelegenheden is uitgebreider geworden en een stijgend aantal mensen werkt niet
 - een stijgend aantal mensen werkt niet en er is een groeiende groep mensen die op afwijkende tijden werkt
 - er is een groeiende groep mensen die op afwijkende tijden werkt en het aanbod van horecagelegenheden is uitgebreider geworden
7. Wat wordt verstaan onder een gastvrijheidsconcept?
- een plan van aanpak waarin staat hoe zowel de wettelijke regels als de huisregels binnen het bedrijf gehandhaafd zullen worden
 - de manier waarop binnen een bedrijf aan gastvrijheid vorm en inhoud wordt gegeven
 - een plan van aanpak om de bedrijfsbelangen veilig te stellen
8. Hoe noemt men producten zoals ansichtkaarten die men in een horecagelegenheid verkoopt?
- assortimentsartikelen
 - promotieartikelen
 - bijproducten

Bestudeer eerst onderstaande tekst en beantwoord daarna vraag 9

Sandra en Karin willen samen een horecabedrijf beginnen. Ze werken een bedrijfsformule uit. Karin heeft een oude molen op het oog in een klein dorpje ong 20 km buiten de stad. De entree moet opgeknapt worden zodat het pand er uitnoct uitziet. Het nichtje van Sandra wil in de keuken komen werken. Zij heeft veel erva met de luxe Franse keuken. Sandra zegt dat daar nu weer veel vraag naar is. Kar vindt het belangrijk dat hun gasten waar voor hun geld krijgen en ongestoord, lekt lang kunnen eten. Maar het moet ook weer niet te duur worden. Daarom heeft Sa met haar nichtje ook alvast gekeken naar de prijs die ze voor de gerechten willen vragen.

9. Welk onderdeel van de bedrijfsformule moeten Sandra en Karin nog invullen?
- de presentatie
 - de promotie
 - het product

10. Wat is de primaire doelgroep van een mensa?
- a. senioren
 - b. studenten
 - c. werkende jongeren
11. Wat is het meest van invloed op de prijs die een horecaondernemer berekent voor zijn producten?
- a. de prijs van de concurrentie
 - b. de nagestreefde winstmarge
 - c. de vestigingsplaats van zijn bedrijf
12. Jochem wil een discotheek vestigen buiten de stad aan een provinciale weg. Waar moet Jochem op deze locatie het meeste rekening mee houden?
- a. met voldoende parkeergelegenheid
 - b. met overlast voor de buurtbewoners
 - c. met een lage entreeprijs

Bestudeer eerst onderstaande tekst en beantwoord daarna vraag 13.

Een horecabedrijf heeft buiten een podium neergezet waar een DJ muziek draait. Daarbij is een tentje geplaatst waar een nieuwe mixdrank wordt gepromoot.

13. Welke doelgroep wordt hierdoor het meest aangetrokken?
- a. werkende jongeren
 - b. toeristen
 - c. alleenstaanden
14. Wat bepaalt de vraag naar goed personeel?
- a. de vraag naar personeel in de omgeving
 - b. de bedrijfsformule
 - c. de grootte van het bedrijf
15. Hoe noemt men een horecabedrijf, waarbij de horecaondernemer zelfstandig is, maar wel gebruik maakt van centraal georganiseerde diensten voor een gehele groep van horecabedrijven?
- a. een franchiseonderneming
 - b. een inkoopcombinatie
 - c. een winkelketen

16. Zakenman Frederik bezoekt in een maand twee keer hetzelfde horecabedrijf; de ene keer met een zakenrelatie en de andere keer met zijn gezin. Wat zal vo Frederik én voor het horecabedrijf verschillen tijdens beide gelegenheden?
- de behoeften van Frederik
 - de voorkeuren van Frederik
 - het inkomen van Frederik
17. Een horecaondernemer stuurt regelmatig een mailing naar de buurtbewoners met aanbiedingen. Hoe noemt men deze activiteit?
- after sales
 - public relations
 - reclame
18. Hoe moet het personeel met een verslaafde gast omgaan?
- het personeel moet de verslaafde gast negeren en hem afzonderen van de andere gasten
 - het personeel moet de verslaafde gast op dezelfde manier behandelen als de andere gasten
 - het personeel moet de verslaafde gast minder toestaan dan de andere gasten
19. Welke onderdeel van de bedrijfsformule is heel belangrijk voor een fastfoodrestaurant?
- voldoende parkeergelegenheid
 - snel iets kunnen eten en drinken
 - beperkt aantal gerechten op voorraad hebben
20. Robin en Bas willen samen een horecazaak beginnen. Zij willen hiervoor de bedrijfsformule bepalen. Ze gaan na welke behoefte er onder de mensen bestaat en wat voor horecabedrijven er in de omgeving aanwezig zijn. Wat zijn Robin en Bas aan het doen?
- het vaststellen van vraag en aanbod
 - het vaststellen van het handhavingsbeleid
 - het vaststellen van het gastvrijheidsconcept