

Catering en management

- [2011 juni examen](#)
- [2012 januari examen](#)
- [2012 juni examen](#)
- [2016 juni examen](#)
- [2018 juni examen](#)
- [Examen Juni 2022](#)

2011 juni examen

Enkele voorbeelden:

Bespreek ergonomie: definitie, kenmerken en doel
Bespreek de maaltijddistributie in een verzorgingsinstelling (centraal-decentraal, continu-discontinu, individueel-in vrac)
Wat zijn de kenmerken van contract catering
Wat is traceerbaarheid
Wat zijn de kenmerken van gemeenschapsrestauratie

- Bespreek 7 psycho - sociale betekenissen van de maaltijd en geef de link naar de catering
- Bespreek de maaltijddistributie in een verzorgingsinstelling
- Geef de specifieke eigenschappen van bedrijfscatering
- Wat voor eigenschappen moet een inkoper bezitten? Geef ze.
- Bespreek inkooppolitiek
- Bespreek kort de ergonomie en bepalende factoren
- Geef de eigenschappen van institutionele catering, met name in een ziekenhuis
- Bespreek de bereiding los van bediening in een verzorgingsinstelling (hiermee bedoelt ze alleen de koude lijn)
- Geef doel, definitie en kenmerken van de ergonomie
- Bespreek de verschillende betaalsystemen
- Wat is traceerbaarheid?
- Leg in het kort de inhoud van het budget uit

2012 januari examen

Geef de definitie van ergonomie, kenmerken en doel Geef de verschillende betaalsystemen
Bespreek de maaltijddistributie in een verzorgingsinstelling Wat is traceerbaarheid

Wat is een aanbesteding in de gesloten markt? (op te zoeken, want niet uitgelegd in de cursus)
Wat is freecost? (in de les uitgelegd, iets met stockvoorraden aftrekken van de kosten van de aankoop enzo tot u bedrag komen dat je uitgeeft aan eten alleen)

1. Geef de kenmerken van gemeenschapsrestaurantie
2. Bespreek maaltijddistributie in een verzorgingsinstelling
3. Wat is ergonomie
4. Bespreek budget

2012 juni examen

1) Bespreek de maaltijddistributie in een bedrijfscatering met de nodige systemen

2) Bespreek de historiek van de groepsopvoeding

3) Geef de pro en contra van contract catering

4) Bespreek kort budget

1) geef de definitie, doel en de kenmerken van ergonomie

2) bespreek de drukloze dubbelwandige kookketel

3) geef de pro's en contra's van contract catering

4) geef de kenmerken van gemeenschapsrestaurantie eigenheid, commercieel, economisch, non profit ...

1) Geef 6 zelfbedieningssystemen

2) Geef de in en output van fastfood

3) Geef de eigenschappen van institutionele catering, met name in een rusthuis

4) Wat is gastronom

2016 juni examen

Vragen die gesteld werden op verschillende examens:

1. Casus gegeven: 2 keukens van 2 RVT's gaan nu 1 keuken worden. Er werden 2 keer 200 maaltijden bereid. Er worden nog eens 200 maaltijden bereid voor buiten het RVT. In de ene RVT werden 5 personen tewerkgesteld en in de andere 6.
 - A. Hoe ga je tewerk voor de personeelsplanning?
 - B. ...
 - C. ...
2. Welke voorraadkamers vindt je terug in een grootkeuken en met welke voorschriften moet rekening gehouden worden (bv. FIFO en FEFO)?
3. Leg uit: cirkel van Sinner en hoe die eruit ziet voor manuele afwas en voor machinale afwas.
4. Hoe kan personeel gemotiveerd worden ivm de taakhoud van hun job?
5. Leg 5 kenmerken van gemeenschapsrestaurantie uit.
6. Vraag over het type afwasmachines
7. Wat is ISO?
8. Wat wordt bedoeld met de kwaliteitsborg?
9. Wat is IKZ? Geef de definitie en uitleg. Wat is het verschil met kwaliteitscontrole?
10. Wat is ergonomie?
11. casus van bedrijf met zoveel werknemers die besloten hebben om voor hun eten zelfbediening te kiezen en dan moest je uitleggen welke vorm van zelfbediening en waarom. Bijvragen hierbij waren dan ook welke vaatwassers je hebt, welke je zou aanraden, welke verschillen of voordelen tussen band en korf etc.
12. Wat zijn kengetallen?
13. Hoe werkt het distributiesysteem voor de koude lijn? (de transportmiddelen uitleggen van keuken naar afdeling)
14. Geef de principes van duurzaamheid

15. motivatie (maslow en herzberg)

16. PDCA cirkel uitleggen

2018 juni examen

-Wat is contract catering? -Wat zijn de aandachtspunten bij de inkoopprocedure? Geef telkens een voorbeeld in praktijk -Er worden een nieuwe keukendame aangenomen. Ze is bereid alles te doen, maar ze kent nog niet al de taken. Ze heeft nog nooit met de vleessnijmachine geholpen en jij moet haar uitleggen hoe het moet. Leg leiderschap volgens Hersey uit (gebruik al de belangrijke begrippen) aan de hand van dit voorbeeld. -Twee RVT's die samensmelten. In totaal maken ze 500 maaltijden per dag. Ze verwachten in de toekomst een toename naar 700 maaltijden. Ze mogen de keukenmaterialen vervangen. c)Bespreek de soorten vaatwassers en bespreek welke hier passend zouden zijn. -Wat is het verschil tussen kerncompetentie en functiecompetentie? Geef voor beide twee voorbeelden voor een keukenchef - voedingshoofd Keukenchef keukenchef 2 souschefs 5keukendames Wat is de spanwijdte van het voedingshoofd? Leg uit spanwijdte en omspanningsvermogen.

Examen Juni 2022

1.

a) Casus: er moeten warme maaltijden na het proportioneren weggebracht worden.

- Geef de distributievormen voor warme maaltijden NA het proportioneren

b) Julie is een goede kok maar af en toe moet ze afwassen, dit vindt ze niet leuk. Daarom doet ze het traag en met tegenzin.

Leg adhv situatie afhankelijk leiderschap uit hoe Julie haar manager haar moet motiveren. Gebruik alle termen.

2.

a) iets van Sinner

3.

a) PDAC cirkel