



Hubertus & Berkhoff

Onderdelen van het HBR schoolexamen

- **Horeca**
koken en serveren
- **Bakken**
- **Recreatie**



Hubertus & Berkhoff

Koken

- In de keuken
- Werkplanning
- theorietoets (op de computer)
- HACCP (hygiëne)
- 3 gangen menu voorbereiden en doorgeven
- Assisteren
- 240 minuten



Hubertus & Berkhoff

Serveren

- Mise en place (voorbereidingen) maken voor een 3 gangen menu
- Diverse opdrachten uitvoeren tijdens de mise en place (fouten uit een gedekte tafel halen, dranken serveren etc.)
- Minitoets
- HACCP (hygiëne, kleding)
- gasten (ouders) serveren tijdens een lunch/diner



Hubertus & Berkhoff

Bakken

- 2 producten maken (brood en/of banket)
- Recepturen kunnen lezen en begrijpen
- Hygiëne
- Minitoets
- Producten presenteren
- Ongeveer 220 minuten



Hubertus & Berkhoff

Recreatie

- Computer
- Een e-mail sturen
- Een planning/rooster maken
- Een offerte maken
- Een flyer of Power Point maken
- Een theoretische toets maken
- 100 minuten



Hubertus & Berkhoff

Afsluitende vakken in leerjaar 3

➤ KV-1

➤ MAATSCHAPPIJLEER

➤ HBR EXAMEN