

## Theoretische toets WerkPortfolio PRO Bediening

Je naam .....

Je klas .....

De datum .....

Cijfer

---

**Vraag 1**     **Aan welke kant van de gast ga je staan als je een bord moet inzetten?**

- Links.
- Rechts.
- Maakt niet uit.

10 punten

---

**Vraag 2**     **Noem twee vormen waarin je een servet kunt vouwen?**

- 1) Golfvorm
- 2) Puntvorm

5 punten per  
goed antwoord

---

**Vraag 3**     **Wat betekent debarrasseren?**

- Het afruimen van een tafel als de gasten weg zijn.
- Het inzetten van een koude bijlage.
- Het afruimen van een tafel waaraan gasten zitten.
- Het sorteren van lege flesjes.

10 punten

---

**Vraag 4**     **Met welke hand til je het wijnglas op als je aan tafel een glas wijn inschenkt?**

- Met je linker hand.
- Met je rechter hand.
- Het maakt niet uit.
- Je schenkt de wijn nooit aan tafel in.

10 punten

## Theoretische toets WerkPortfolio PRO Bediening

**Vraag 5**      **Wat is de goede volgorde van werken?**

- Eerst de vaste attributen, dan het tafellaken en dan het standaardcouvert.
- Eerst het tafellaken, dan de vaste attributen en dan het standaardcouvert.
- Eerst het standaardcouvert, dan de vaste attributen en dan pas het tafellaken.
- De vorige zijn allemaal fout.

**10 punten**

---

**Vraag 6**      **Wat is poleren?**

- Het inschenken van drank aan de bar.
- Tafel afruimen als de gasten weg zijn.
- Vlekvrij maken van glazen of bestek.

**10 punten**

---

**Vraag 7**      **Aan welke kant leg je het mes bij een standaardcouvert?**

- Links.
- Rechts.
- Maakt niet uit.

**8 punten**

---

**Vraag 8**      **Aan welke kant leg je de lepel bij een standaardcouvert?**

- Links.
- Rechts.
- Maakt niet uit.

**8 punten**

---

**Vraag 9**      **Aan welke kant leg je de vork bij een standaardcouvert?**

- Links.
- Rechts.
- Maakt niet uit.

**8 punten**

## Theoretische toets WerkPortfolio PRO Bediening

**Vraag 10** Waar zet je bij een standaardcouvert het wijnglas?

- Boven de vork.
- Boven het mes.
- Maakt niet uit.
- Direct naast de vaste attributen.

10 punten

---

**Vraag 11** Als je een drankbestelling transportklaar maakt zet je op het plateau ...

- Eerst de kleinste glazen, daarna de middelhoge glazen en als laatste de hoogste glazen.
- Eerst de hoogste glazen, daarna de middelhoge glazen en als laatste de kleinste glazen.
- Eerst de middelhoge glazen, daarna de hoogste glazen en als laatste de kleinste glazen.

10 punten

---

**Vraag 12** Als de klanten zitten ...

- Vraag je eerst of ze wat willen drinken en daarna geef je de menukaart.
- Geef je eerst de menukaart en vraag je daarna pas of ze wat willen drinken.

8 punten

---

**Vraag 13** Wat is een emballageruimte?

- Een ruimte waar het linnengoed bewaard wordt.
- Een ruimte waar de jassen van de gasten bewaard worden.
- Een ruimte waar lege flessen bewaard worden.

8 punten

Het cijfer is het totaal aantal punten gedeeld door 12.