



Naam:

Klas: Datum:

TOETS WEEK 2.

/20

1. Meten en Wegen: Basiskennis /5 punten

Als je wil koken moet je weten hoe je kan wegen en inhoud meten. Korte herhaling:

1

Eenheden Kennen

1 kilogram = 1000 gram

1 liter = 1000 milliliter.

2

Juiste Gereedschap

Een **weegschaal** voor droge ingrediënten zoals meel en suiker

Maatbekers voor vloeistoffen zoals melk en water.

Beantwoord de volgende vragen over meten en wegen:

1. Wat gebruik je om 100 g suiker af te wegen?

- A. Maatbeker
- B. Weegschaal
- C. Een kopje

2. Welke maat gebruik je om vloeistoffen (melk, water, room,...) te meten?

- A. Gram of kilogram
- B. Liter of milliliter
- C. Meter of centimeter

3. Hoeveel gram zit er in 1 kilogram?

- A. 100 gram
- B. 1000 gram
- C. 10 gram

4. Je moet 250 ml melk afmeten. Welk maatglas gebruik je?

- A. Een maatbeker met ml-aanduiding
- B. Een kopje
- C. Een weegschaal

5. Op welke knop op de weegschaal druk je om te voorkomen dat je de kom ook weegt?

- A. ON/OFF
- B. UNIT
- C. TARRA of TARA

2. Fruit /10 punten

Beantwoord de volgende vragen over fruit:

1. Welk fruit hoort niet bij de **citrusvruchten**?
 - A. Sinaasappel
 - B. Banaan
 - C. Citroen
2. Welk fruit heeft pitjes binnenin en eet je vaak met de schil?
 - A. Appel
 - B. Banaan
 - C. Meloen
3. Welk fruit moet je eerst wassen voordat je het eet?
 - A. Banaan
 - B. Aardbei
 - C. Sinaasappel
4. Wat is een kenmerk van rijp fruit?
 - A. Hard en groen
 - B. Zacht en geurend
 - C. Klein en droog
5. Welk fruit bevat veel vitamine C?
 - A. Sinaasappel
 - B. Peer
 - C. Meloen
6. Hoeveel stukken fruit eet je best per dag?
 - A. 1 stuk
 - B. 2 stuks
 - C. 10 stuks
7. Bananen worden zwart als je ze in de koelkast legt.
 Ja
 Nee
8. Welk fruit groeit meestal aan struiken of in trossen?
 - A. Bosbes
 - B. Peer
 - C. Meloen
9. Welk fruit is een steenvrucht?
 - A. Appel
 - B. Perzik
 - C. Aardbei
10. Noten groeien in een harde schil.
 Ja
 Nee

| | |
|--|----------------------|
|  bernardusdriesprong accent op élk talent | Cursus: Basis Horeca |
| Naam: | |
| Klas: | Datum: |

3. Bedrijfshygiëne /5punten

Beantwoord de volgende vragen over bedrijfshygiëne:

1. Waarom is bedrijfshygiëne belangrijk in de keuken?
 - A. Om tijd te besparen
 - B. Om klanten veilig eten te geven
 - C. Om mooiere foto's te maken
2. Wat is de juiste volgorde van reinigen in 5 stappen?
 - A. Voorreinigen – Ontsmetten – Wassen – Naspoelen – Drogen
 - B. Voorreinigen – Wassen – Naspoelen – Ontsmetten – Drogen
 - C. Naspoelen – Voorreinigen – Ontsmetten – Wassen – Drogen
3. Wat hoort bij een **propere** zone?
 - A. Rauwe kip snijden
 - B. Afval opruimen
 - C. Klaargemaakt eten opdienen
4. Het **FAVV** staat voor: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de ...
 - A. Vrachtwagens
 - B. Voedselketen
 - C. Voeding
5. Hoe **voorkom** je kruisbesmetting in de keuken?
 - A. Door rauw en gaar voedsel apart te houden
 - B. Door alles met dezelfde doek schoon te maken
 - C. Door voedsel op kamertemperatuur te bewaren