

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 gemeenschapsrestaurant 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

Revision #1

Created 23 November 2021 15:44:56 by Jasper G.

Updated 3 December 2021 22:13:39 by Jasper G.