

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 gemeenschapsrestaurant 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 keukens naar afdeling)
14. Geef de principes van duurzaamheid

15. motivatie (maslow en herzberg)

16. PDCA cirkel uitleggen

Revision #1

Created 23 November 2021 15:44:48 by Jasper G.

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