



**skills**  
**CHALLENGE**

Horeca en  
bediening

# Challenge opdracht:

**Duur:** 60 tot 120 minuten  
**Uitvoering door:** Individueel  
**Deadline opdracht:** 31 januari 2022  
**Wat kun je winnen:** Een Cocktail workshop bij Rum Club Utrecht & een tweepersoons arrangement bij Leerhotel Het Klooster

**Challenge:** Virgin Cocktail  
**Opleiding:** 6.4 Gastheer/Gastvrouw  
**Opleidingsniveau:** MBO  
**Schrijver:** Tom Jansma  
**Tegenlezer:** Fabiënne Bakker

## Inhoud document:

Challenge opdracht  
Bijlage 1: Benodigdheden  
Bijlage 2: Prijs challenge  
Bijlage 3: Beoordelingsformulier

# Challenge opdracht

## Deelname challenge:

Tijdens deze challenge word je uitgedaagd om als (aanstormend) gastheer/-vrouw, barman/-vrouw jouw kennis, vaardigheden en creativiteit te laten zien. De opdracht doe je individueel en kun je dan wel thuis, op school of in je stagebedrijf uitvoeren.

## Challenge:

Voor deze challenge ga je een eigen (Virgin) cocktail bedenken met een persoonlijke twist! In een korte video (max. 2 min.) laat je zien hoe jij je eigen cocktail maakt. Daarnaast moet in de video jouw persoonlijke twist goed naar voren komen. Dit kun je doen d.m.v. de manier van bereiden, presenteren of serveren. Denk bijvoorbeeld aan de keuze van de ingrediënten de stijl of misschien wel heel iets anders wat met jou alleen te maken heeft. Kortom, laat je inspireren, stop iets persoonlijks in je cocktail en maak hem eigen!

## Stappenplan:

1. Lees de opdracht goed door.
2. Bedenk een eigen creatieve (Virgin) cocktail. Zorg voor iets persoonlijks in jouw cocktail en/of de presentatie.
3. Kies een nette, verzorgde en passende setting.
4. Zorg voor een goede voorbereiding.
5. Laat jezelf filmen tijdens de bereiding van de cocktail. Houd hierbij rekening met het licht, het geluid en de zichtbaarheid van jou, jouw technieken en de producten.
6. Vertel tijdens de bereiding van jouw cocktail wat je doet, geef extra informatie over de producten en wat deze cocktail zo persoonlijk voor je maakt.
7. Verstuur de video (max. 2 min.) naar jouw docent.

## Resultaat:

Een zeer goed voorbereide video van maximaal 2 minuten waarin jij, in een passende en compleet verzorgde setting, jouw (Virgin) cocktail maakt. In de video presenteer je jouw cocktail en vertel je enthousiast en vloeiend iets over de ingrediënten, bereidingswijze en de persoonlijke twist die jij aan je cocktail hebt gegeven.

## Bijlage 1: Benodigdheden

### Benodigdheden:

Om deze challenge uit te voeren heb je de volgende benodigdheden nodig:

- ✓ Camera van je telefoon, goed licht en een omgeving waarin jij goed te verstaan bent.
- ✓ Iets waar je de cocktail in bereidt en serveert (dat mag ook iets ongebruikelijks zijn).
- ✓ De ingrediënten voor de cocktail.
- ✓ Iets waar je de hoeveelheden van jouw ingrediënten mee kan meten.
- ✓ Een passende omgeving en complete presentatie (alles in beeld wordt meegenomen in de beoordeling).
- ✓ Een persoonlijke twist in de vorm van een beleving/omgeving of voorwerp.

## Bijlage 2: Prijs challenge

### Wat kun je winnen?

Een Cocktail workshop bij De Rum Club in Utrecht. De cocktail workshop zal op basis van jouw huidige kennis en ervaring plaatsvinden. Het maakt dus niet uit of je al heel veel of nog maar weinig weet!

### En verder...

In samenwerking met Leerhotel Het Klooster verloot WorldSkills Netherlands onder de deelnemers van de challenge een waardecheque voor een hotelovernachting. Hierbij is een welkomstaperitief, ontbijt en diner voor twee inbegrepen. Zodra de winnaar van deze cheque bekend is, ontvangt hij/zij een bericht van WorldSkills Netherlands.

### Hoe geef ik de winnaars door?

De docent beoordeelt in de klas wie de challenge gewonnen heeft. De docent stuurt vervolgens de winnende video naar WorldSkills Netherlands. Het doorgeven van de winnaar (maximaal 1 kandidaat per school) kan m.b.v. de volgende link: [www.worldskillsnetherlands.nl/challenge-indienen](http://www.worldskillsnetherlands.nl/challenge-indienen)

### Wat is de deadline voor aanlevering winnaars?

31 januari 2022

### Hoe worden winnaars geselecteerd?

Uit alle inzendingen van de scholen zullen de wedstrijdschrijvers een winnaar selecteren. We kijken hierbij naar de uitvoering van de opdracht.

### Hoe wordt de prijs uitgereikt?

Zodra de winnaar van de prijs bekend is, ontvangt hij/zij een bericht van WorldSkills Netherlands.

## Bijlage 3: Beoordelingsformulier

De challenge wordt door de docent beoordeeld m.b.v. het bijgeleverde Beoordelingsformulier.

De beoordeling bestaat uit verschillende criteria en subcriteria. Daarnaast is er een schaalverdeling gemaakt die uiteenvalt in **Onvoldoende – matig**, **Voldoende – goed** en **Zeer goed – uitstekend**. Alle criteria en subcriteria worden per schaal kort omschreven en hebben betrekking op de kennis, vaardigheden en houding die van toepassing zijn op de criteria.

In totaal kunnen 100 punten worden behaald en de weging wordt vastgesteld op basis van de zwaarte van de criteria. Dit betekent dus dat een relatief belangrijk criterium meer punten krijgt dan een relatief minder belangrijk criterium. Bij alle criteria is het totaal te behalen punten genoteerd die naar verhouding zijn verdeeld onder de 3 schalen (zie voorbeeld). Het eindcijfer is het totaal aantal behaalde punten gedeeld door 10.

**Voorbeeld:** Als voor 1 criterium maximaal 6 punten (zie tabel 1) kan worden behaald, dan zijn de punten als volgt verdeeld:

- Onvoldoende – matig = 0 – 2 punten
- Voldoende – goed = 3 – 4 punten
- Zeer goed – uitstekend = 5 – 6 punten

**Tabel 1**

*Voorbeeld puntenverdeling*

Criteria	Onvoldoende – matig	Voldoende - goed	Zeer goed - uitstekend	Score
<b>1. Voorbereiden werkplek</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Inrichten werkplek</li><li>• Afdekken werkplek</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De werkplek is niet netjes ingericht. Ook liggen de materialen niet klaar.</li><li>• De vloer en werktafel van de werkplek zijn niet afgedekt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De werkplek is netjes en praktisch ingericht. Ook liggen de meeste materialen klaar.</li><li>• De werktafel van de werkplek is afgedekt, maar de vloer niet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De werkplek is zeer netjes, praktisch en overzichtelijk ingericht. Ook liggen alle materialen klaar voor direct gebruik.</li><li>• De vloer en werktafel van de werkplek zijn netjes en volledig afgedekt.</li></ul>	
<b>6 punten</b>	<b>+2</b>	<b>+2</b>	<b>+2</b>	



## Beoordelingsformulier challenge opdracht

Criteria	Onvoldoende – matig 1 – 8 punten	Voldoende – goed 9 – 16 punten	Zeer goed – uitstekend 17 – 24 punten	Score max 24
<p><b>1. Inrichting werkplek</b></p> <p>- <i>Werkplek organisatie</i></p> <p>- <i>Sfeer</i></p> <p>- <i>Mise en Place</i></p>	<p><b>Werkplek organisatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De werkplek is rommelig.</li> <li>- Er zijn afleidende factoren aanwezig.</li> </ul> <p><b>Sfeer:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De sfeer van de werkplek draagt niet voldoende bij aan de presentatie van de cocktail.</li> </ul> <p><b>Mise en Place:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De producten staan niet (allemaal) klaar en binnen handbereik.</li> <li>- De producten en materialen staan door elkaar heen.</li> <li>- De producten en/of materialen zijn vies of op één of andere manier onhygiënisch.</li> <li>- De producten en/of materialen stonden niet (goed) klaar voor gebruik.</li> </ul>	<p><b>Werkplek organisatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De werkplek is redelijk op orde, maar nog niet heel strak ingericht.</li> <li>- Er zijn nauwelijks afleidende factoren aanwezig.</li> </ul> <p><b>Sfeer:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De sfeer van de werkplek draagt enigszins bij aan de presentatie van de cocktail.</li> </ul> <p><b>Mise en Place:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De producten staan klaar en binnen handbereik.</li> <li>- De producten en materialen staan door elkaar heen.</li> <li>- De producten en/of materialen zijn niet zichtbaar schoon.</li> <li>- De producten en/of materialen stonden niet goed klaar voor gebruik.</li> </ul>	<p><b>Werkplek organisatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er is een strakke werkplek in beeld.</li> <li>- Alle producten zijn relevant.</li> <li>- Er is met oog voor detail gelet op stijl.</li> <li>- Alles bij elkaar is een samenhangend geheel.</li> <li>- Er is geen onnodige afleiding in beeld.</li> </ul> <p><b>Sfeer:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er is zichtbaar een passende sfeer gecreëerd of opgezocht.</li> <li>- De sfeer draagt bij aan het persoonlijke karakter van het drankje.</li> </ul> <p><b>Mise en Place:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De producten staan klaar en zijn gespiegeld voor de kijker.</li> <li>- De producten en materialen staan op volgorde.</li> <li>- De producten en materialen zijn schoon en klaar voor gebruik (de kandidaat benoemt en/of checkt dit tijdens de opname).</li> </ul>	

Criteria	Onvoldoende 1 – 8 punten	Voldoende – goed 9 – 16 punten	Zeer goed – uitstekend 17 – 25 punten	Score max 25
<b>2. Presentatie</b>  - Flair - Kop, Romp, Staart - Presentatie-technieken	<b>Flair:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De kandidaat is zelf niet (voldoende) in beeld.</li> <li>- Het persoonlijke verhaal achter de cocktail wordt niet (voldoende) toegelicht of is niet krachtig.</li> </ul> <b>Kop, Romp, Staart:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er is geen (goede) heldere opbouw.</li> </ul> <b>Presentatietechnieken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De deelnemer heeft de kleding niet/nauwelijks afgestemd met het beroep, de stijl van de cocktail en/of het persoonlijke tintje aan de cocktail.</li> <li>- De deelnemer ziet er niet fris en verzorgd uit.</li> <li>- De deelnemer maakt niet/nauwelijks contact met de kijker.</li> <li>- De deelnemer is (soms) niet goed verstaanbaar.</li> <li>- Het verhaal loopt stroef.</li> <li>- Er wordt onvoldoende toelichting gegeven over: <ul style="list-style-type: none"> <li>o De gebruikte producten</li> <li>o De keuze van producten/receptuur</li> <li>o Techniek keuze</li> </ul> </li> </ul>	<b>Flair:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De kandidaat is zelf in beeld.</li> <li>- Het persoonlijke verhaal achter de cocktail wordt toegelicht en heeft raakvlak met de uitvoering.</li> </ul> <b>Kop, Romp, Staart:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er is geen introductie en/of duidelijk slot.</li> <li>- Het eindproduct is niet (voldoende) ingezoomd (indien nodig)</li> <li>- Er is geen hele heldere opbouw.</li> </ul> <b>Presentatietechnieken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De deelnemer heeft de kleding matig afgestemd met het beroep, de stijl van de cocktail en/of het persoonlijke tintje aan de cocktail.</li> <li>- De deelnemer ziet er fris en verzorgd uit.</li> <li>- De deelnemer maakt redelijk contact met de kijker.</li> <li>- De deelnemer is goed verstaanbaar.</li> <li>- Het verhaal loopt soms stroef.</li> <li>- Er wordt niet overal voldoende toelichting gegeven over: <ul style="list-style-type: none"> <li>o De gebruikte producten</li> <li>o De keuze van producten/receptuur</li> <li>o Techniek keuze</li> </ul> </li> </ul>	<b>Flair:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De kandidaat is zelf in beeld en maakt de show! (non-)verbaal enthousiasme, veel energie en goed geoefende technieken die met zekerheid en controle worden uitgevoerd.</li> <li>- Het persoonlijke verhaal achter de cocktail wordt goed toegelicht en komt zeer krachtig terug in het geheel.</li> </ul> <b>Kop, Romp, Staart:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er is een enthousiasmerende introductie.</li> <li>- Er is een logische opbouw die een prettige, heldere kijkervaring geeft.</li> <li>- Er is een ingezoomd beeld te zien van het eindproduct (indien nodig).</li> </ul> <b>Presentatietechnieken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De deelnemer heeft de kleding goed afgestemd met het beroep, de stijl van de cocktail en/of het persoonlijke tintje aan de cocktail.</li> <li>- De deelnemer ziet er fris en verzorgd uit.</li> <li>- De deelnemer maakt goed contact met de kijker (kijkt in de camera, heeft een open houding ten opzichte van camerastandpunt).</li> <li>- De deelnemer is goed verstaanbaar.</li> <li>- Het verhaal loopt erg soepel en vlot.</li> <li>- Er wordt een toelichting gegeven over: <ul style="list-style-type: none"> <li>o De gebruikte producten</li> <li>o De keuze van producten/receptuur</li> <li>o Techniek keuze</li> </ul> </li> </ul>	



Criteria	Onvoldoende 1 – 12 punten	Voldoende – goed 13 – 24 punten	Zeer goed – uitstekend 25 – 36 punten	Score max 36
<b>3. Product</b>  - Ingrediënten - Bereidingswijze /technieken - Eindproduct	<b>Ingrediënten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er is weinig of geen toelichting bij de gebruikte ingrediënten.</li> <li>- De hoeveelheden worden niet (goed) toegelicht.</li> <li>- Daar waar het relevant en/of waardevol is, wordt er niet (altijd) toelichting gegeven bij de gekozen ingrediënten.</li> </ul> <b>Bereidingswijze/technieken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Basistechnieken worden niet (juist) gebruikt.</li> <li>- Er wordt geknoeid.</li> <li>- Er wordt geen of nauwelijks toelichting gegeven bij de gebruikte technieken.</li> <li>- Daar waar relevant of waardevol wordt er niet (voldoende) toelichting gegeven bij de gebruikte technieken.</li> </ul> <b>Eindproduct</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er staat geen (goed of mooi) eindproduct op beeld.</li> <li>- Het eindproduct is niet duidelijk in beeld gebracht om het resultaat te kunnen beoordelen.</li> <li>- De kandidaat heeft rekening gehouden met de eindshot door “fotogenieke” materialen en middelen te gebruiken.</li> </ul>	<b>Ingrediënten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er is een toelichting gegeven bij de gebruikte ingrediënten.</li> <li>- De hoeveelheden worden niet (goed) toegelicht.</li> <li>- Daar waar het relevant en/of waardevol is, wordt er niet (altijd) toelichting gegeven bij de gekozen ingrediënten.</li> </ul> <b>Bereidingswijze/technieken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Basistechnieken worden (nagenoeg foutloos) gebruikt.</li> <li>- Er wordt niet of nauwelijks geknoeid.</li> <li>- Er wordt een toelichting gegeven bij de gebruikte technieken.</li> <li>- Daar waar relevant of waardevol wordt er niet (voldoende) toelichting gegeven bij de gebruikte technieken.</li> </ul> <b>Eindproduct</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er staat een drankje op beeld.</li> <li>- Het eindproduct is in beeld gebracht om het resultaat te kunnen beoordelen.</li> <li>- De kandidaat heeft rekening gehouden met de eindshot door “fotogenieke” materialen en middelen te gebruiken.</li> </ul>	<b>Ingrediënten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er is in beeld een goede toelichting bij de gebruikte ingrediënten gegeven.</li> <li>- De hoeveelheden worden goed toegelicht.</li> <li>- Daar waar het relevant en/of waardevol is, wordt er toelichting gegeven bij de gekozen ingrediënten.</li> </ul> <b>Bereidingswijze/technieken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uitzonderlijk goede technieken worden (nagenoeg) foutloos toegepast.</li> <li>- Er wordt niet geknoeid.</li> <li>- Er wordt een goede toelichting gegeven bij de gebruikte technieken.</li> <li>- Daar waar relevant of waardevol wordt er een uitstekende toelichting gegeven bij de gebruikte technieken.</li> </ul> <b>Eindproduct</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er staat een fraai, verkoopwaardig drankje op beeld.</li> <li>- Het eindproduct is groot in beeld gebracht om het resultaat goed te kunnen zien.</li> <li>- De kandidaat heeft rekening gehouden met de eindshot door “fotogenieke” materialen en middelen te gebruiken.</li> </ul>	

Criteria	Onvoldoende 1 – 5 punten	Voldoende – goed 6 – 10 punten	Zeer goed – uitstekend 11 – 15 punten	Score max 15
<b>4. Verantwoord werken</b>  <i>- Kostenbewust werken</i>  <i>- Milieubewust werken</i>	<b>Kostenbewust werken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er zijn geen producten van het seizoen gebruikt.</li> <li>- Er is te veel restafval.</li> <li>- De kandidaat laat aan het einde niet goed zien dat lege shakers en materialen zijn overgebleven.</li> </ul> <b>Milieubewust werken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er zijn geen producten van het seizoen gebruikt.</li> <li>- Er is geen aandacht besteed aan milieubewust werken.</li> </ul>	<b>Kostenbewust werken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er zijn nauwelijks producten van het seizoen gebruikt.</li> <li>- Er is duidelijk niet of nauwelijks restafval.</li> <li>- De kandidaat laat zien dat aan het einde lege shakers en materialen zijn overgebleven.</li> </ul> <b>Milieubewust werken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er zijn producten van het seizoen gebruikt.</li> <li>- Er is aandacht besteed aan milieubewust werken.</li> </ul>	<b>Kostenbewust werken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er zijn typische (vergeten) producten van het seizoen gebruikt.</li> <li>- Er is duidelijk geen restafval.</li> <li>- De kandidaat laat zien dat aan het einde lege shakers en materialen zijn gebruikt.</li> </ul> <b>Milieubewust werken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er zijn typische producten van het seizoen gebruikt.</li> <li>- Er is veel aandacht besteed aan milieubewust werken.</li> </ul>	

Totaal aantal punten = 100

**Totaal aantal behaalde punten:**

Eindbeoordeling: