

# INHOUDSOPGAVE

BLZ

| DEEL A      | EXAMENVOORBEREIDING               |                                       |
|-------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| HOOFDSTUK 1 | EXAMENVOORBEREIDING LEZEN B1      | 11                                    |
| HOOFDSTUK 2 | EXAMENVOORBEREIDING LUISTEREN B1  | 33                                    |
| HOOFDSTUK 3 | EXAMENVOORBEREIDING SPREKEN A2    | 55                                    |
| HOOFDSTUK 4 | EXAMENVOORBEREIDING SPREKEN B1    | 67                                    |
| HOOFDSTUK 5 | EXAMENVOORBEREIDING SCHRIJVEN A2  | 83                                    |
| HOOFDSTUK 6 | EXAMENVOORBEREIDING GESPREKKEN A2 | 95                                    |
| HOOFDSTUK 7 | EXAMENVOORBEREIDING GESPREKKEN B1 | 121                                   |
| <br>        |                                   |                                       |
| DEEL B      | EXAMENTRAINING                    |                                       |
| OPDRACHT 1  | LEZEN B1                          | WIJNEN 155                            |
| OPDRACHT 2  | LEZEN B1                          | AFVAL REDUCEREN EN RECYCLEN 160       |
| OPDRACHT 3  | LUISTEREN B1                      | BRUIDSTAART 165                       |
| OPDRACHT 4  | LUISTEREN B1                      | TITANIC 168                           |
| OPDRACHT 5  | SPREKEN A2                        | DEURBELEID 171                        |
| OPDRACHT 6  | SPREKEN A2                        | ALCOHOLBELEID IN HET RESTAURANT 173   |
| OPDRACHT 7  | SCHRIJVEN A2                      | BIOLOGISCHE EN DUURZAME PRODUCTEN 175 |
| OPDRACHT 8  | SCHRIJVEN A2                      | AFSLUITEN VAN HET RESTAURANT 177      |
| OPDRACHT 9  | GESPREKKEN A2                     | AFSLUITEND GESPREK MET EEN GAST 179   |
| OPDRACHT 10 | GESPREKKEN A2                     | VERJAARDAGSDINER 181                  |
| OPDRACHT 1  | LEZEN B1                          | HACCP 183                             |
| OPDRACHT 2  | LEZEN B1                          | INSPECTIEPLAN 188                     |
| OPDRACHT 3  | LUISTEREN B1                      | SERVICE TRAINING 192                  |
| OPDRACHT 4  | LUISTEREN B1                      | BEZIENSWAARDIGHEDEN 195               |
| OPDRACHT 5  | SPREKEN B1                        | SOCIAAL HYGIËNISCH BELEID 198         |
| OPDRACHT 6  | SPREKEN B1                        | REGELHANDHAVING 200                   |
| OPDRACHT 7  | SCHRIJVEN A2                      | UITCHECKEN 202                        |
| OPDRACHT 8  | SCHRIJVEN A2                      | VACATURE 204                          |
| OPDRACHT 9  | GESPREKKEN B1                     | BEDIENING 206                         |
| OPDRACHT 10 | GESPREKKEN B1                     | INCHECKEN 208                         |